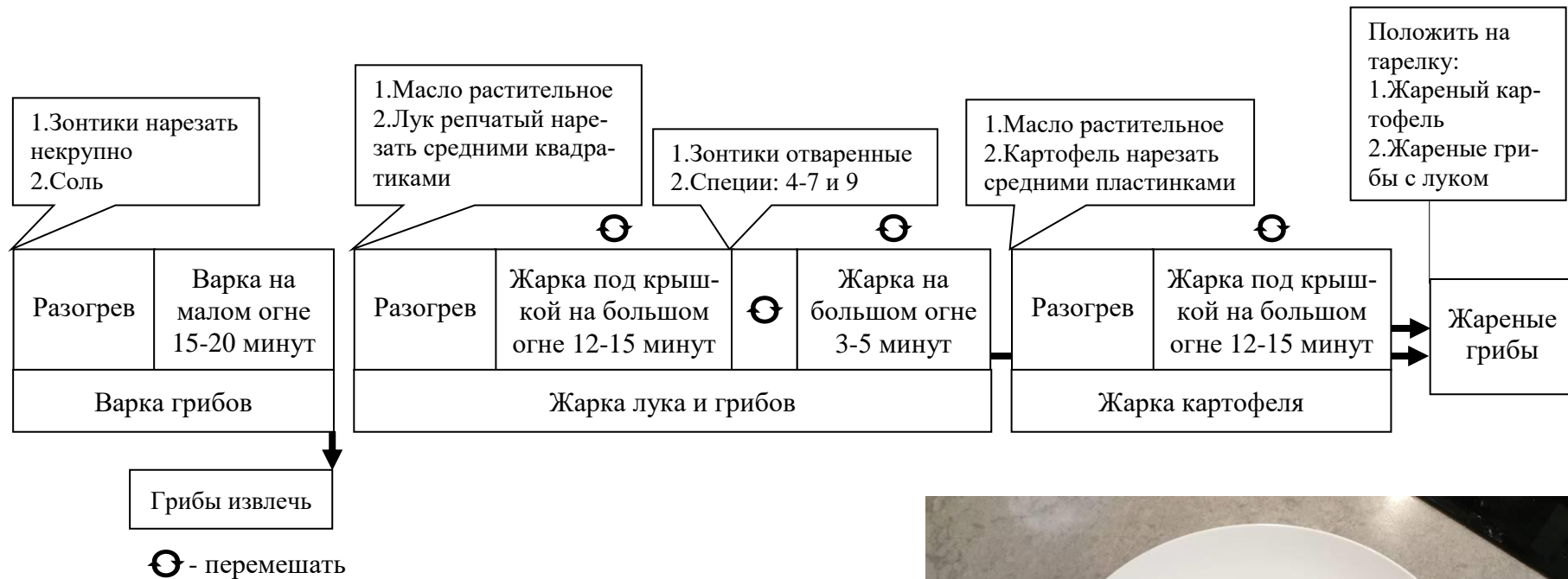


Жареные зонтики с картофелем и луком "Хрустящие" (khurs.ru - 2021)



1. Зонтики – 2,1-2,2 кг
2. Лук репчатый – 2 кг
3. Картофель – 2,2-2,5 кг
4. Зелень укропа сушёная измельчённая – 1,5-2 ст. ложки
5. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,75 ст. ложки
6. Хмели-сунели – 0,5-0,7 ч. ложки
7. Смесь перцев молотая – 0,3-0,5 ч. ложки
8. Перец чёрный молотый – 0,15-0,2 ч. ложки
9. Соль – 1,0 ст. ложка (на варку грибов) + 0,75 ст. ложки (для жарки грибов с луком) + 0,3-0,4 ст. ложки (для жарки картофеля)
10. Масло растительное – 60-70 г
11. Вода – 2,0-2,5 л (на варку грибов)



Жареные зонтики с картофелем и луком "Хрустящие"



1. Моём и режем зонтики на не-крупно



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый средними квадратиками



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними пластинками



6. Составляем пропорции специй (4-7 и 9)



7. Перемешиваем специи



8. Берём масло растительное



9. Варим зонтики на малом огне



10. Кладём лук репчатый в сковороду с маслом растительным



11. Жарим лук под крышкой на большом огне, перемешиваем



12. Жарим лук репчатый до оттенка охры

Жареные зонтики с картофелем и луком "Хрустящие"



13. Жареный лук репчатый выкладываем в тарелку



14. Посыпаем лук смесью специй (4-7 и 9)



15. Перемешиваем лук и специи



16. Наливаем масло растительное в сковороду типа вок



17. Кладём отваренные зонтики в сковороду



18. Перемешиваем содержимое сковороды



19. Жарим на большом огне, перемешиваем



20. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



21. Кладём картофель, соль и перец чёрный молотый в сковороду



22. Жарим под крышкой на большом огне



23. Снимаем с огня после образования румяной корочки на картофеле



24. Кладём ж. картофель и грибы с луком в тарелку, подаём на стол