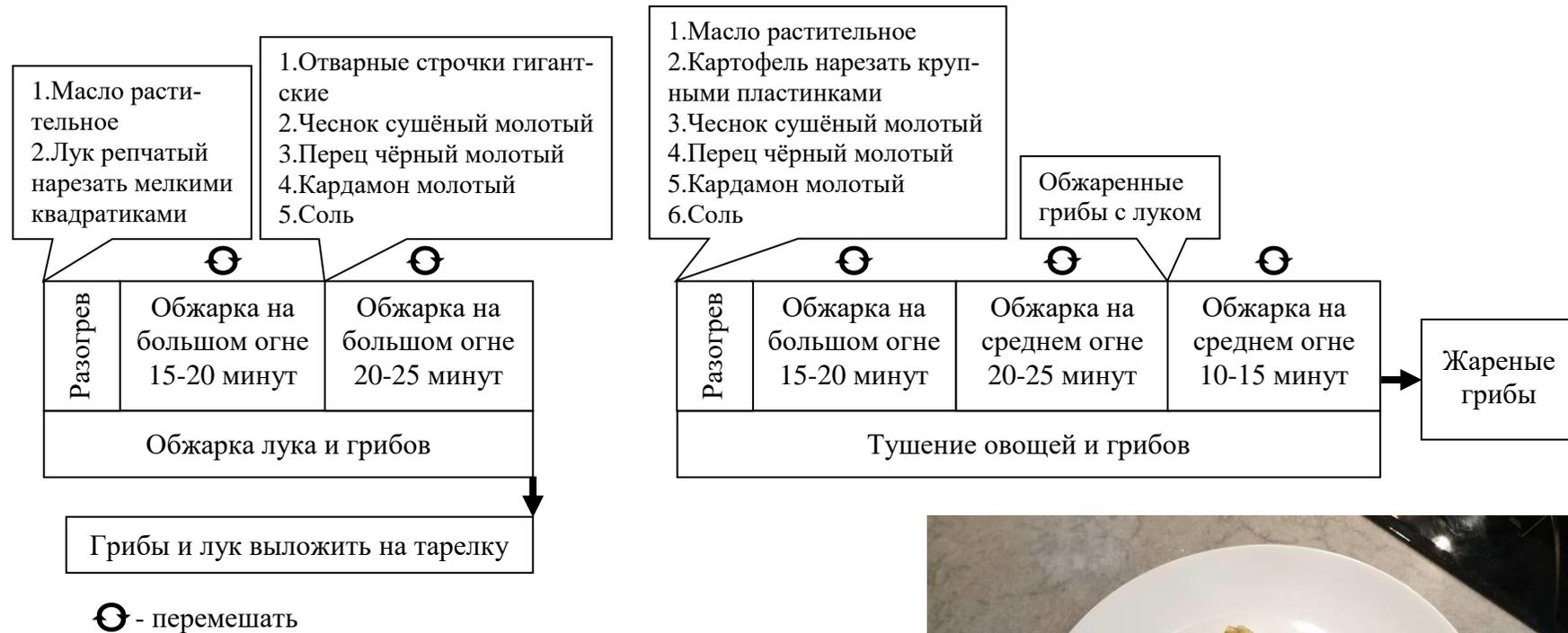


Строчки жареные с картофелем и луком "Весна" (khurs.ru - 2023)



1. Строчки гигантские – 540 г
2. Картофель – 1,5-1,6 кг
3. Лук репчатый – 1 кг
4. Масло растительное – 70-80 г
5. Чеснок сушёный молотый – по вкусу
6. Перец чёрный молотый – по вкусу
7. Кардамон – по вкусу
8. Соль – по вкусу



Строчки жареные с картофелем и луком "Весна"



1. Собираем строчки гигантские



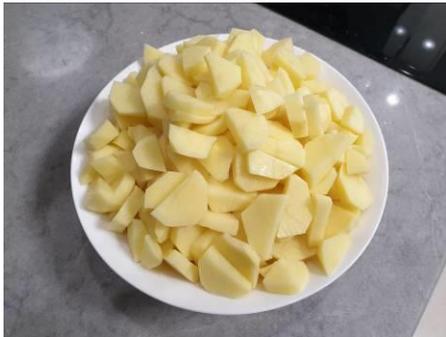
2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



4. Чистим картофель



5. Режем картофель крупными пластинками



6. Составляем пропорции специй



7. Перемешиваем специи



8. Берём масло растительное



9. Ставим кастрюлю с водой на огонь



10. Кладём строчки гигантские в кастрюлю, варим на малом огне



11. Удаляем накипь, кладём соль, 2 варки со сменой воды



12. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь

Строчки жареные с картофелем и луком "Весна"



13. Кладём лук репчатый в сковороду



14. Жарим лук перемешивая до охристого оттенка цвета



15. Кладём отварные строчки в сковороду, перемешиваем, жарим



16. Ставим вторую сковороду с маслом на огонь



17. Кладём картофель в сковороду



18. Кладём специи в сковороду



19. Перемешиваем содержимое, жарим на большом и среднем огне



20. Периодически перемешиваем картофель



21. Картофель подрумяниваем



22. Строчки с луком кладём в сковороду с картофелем



23. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на среднем огне



24. Подаём на стол