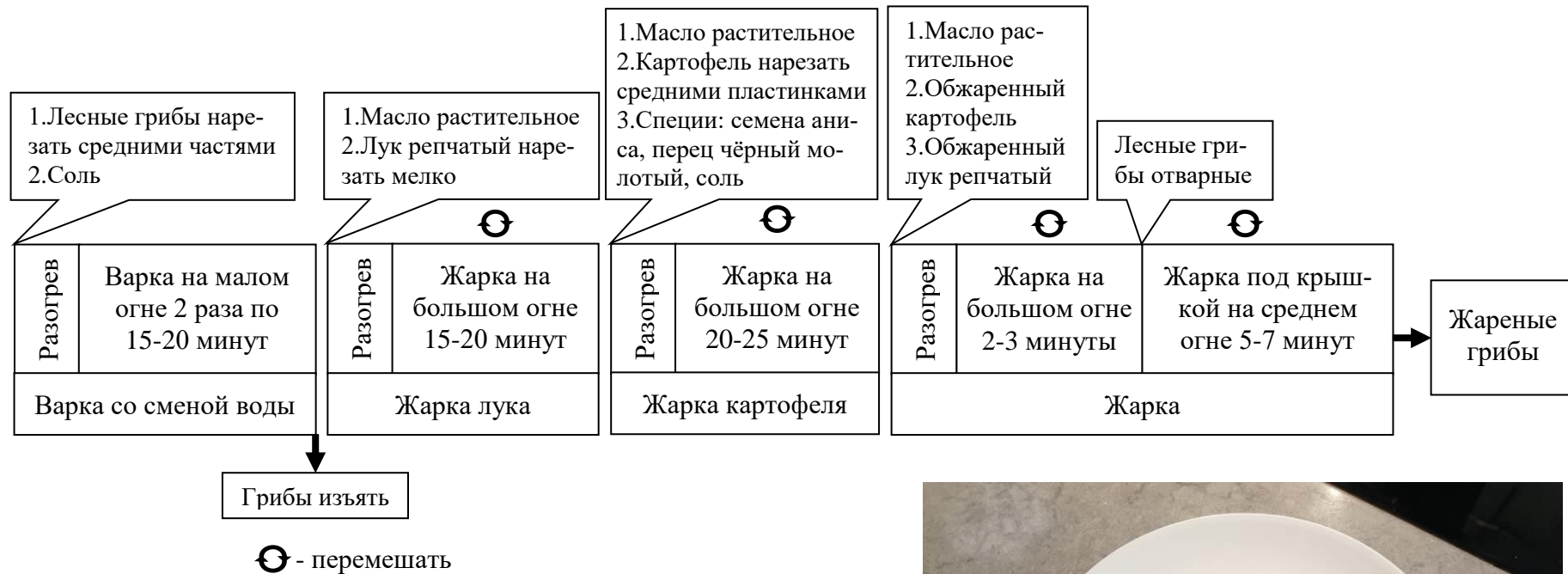


Жареные лесные грибы с картофелем "Лесная тропа" (khurs.ru - 2023)



1. Лесные грибы (плютеи оленьи, сыроежки, моховики – 1,6-1,7 кг
2. Картофель – 1,9-2,0 кг
3. Лук репчатый – 1,1-1,2 кг
4. Перец чёрный молотый – по вкусу
5. Семена аниса – 0,2-0,3 ч. ложки
6. Масло растительное – 55-60 г
7. Соль – 1,2+1,2 (2 варки грибов) + 0,4 (жарка картофеля) ст. ложки
8. Вода – 3,0+3,0 (2 варки грибов) л



Жареные лесные грибы с картофелем "Лесная тропа"



1. Собираем плетени оленьи, сыро-ежки и моховики



2. Варим грибы дважды в подсоленной воде



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый мелко



5. Чистим картофель



6. Режем картофель средними пластиками



7. Составляем пропорции специй



8. Перемешиваем специи



9. Берём масло растительное



10. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь, кладём лук



11. Жарим лук репчатый на большом огне, перемешиваем



12. Жарим лук до золотисто-охристого оттенка

Жареные лесные грибы с картофелем "Лесная тропа"



13. Ставим сковороду с маслом на огонь, кладём картофель



14. Кладём соль и перец чёрный молотый в сковороду



15. Перемешиваем содержимое сковороды



16. Жарим картофель на большом огне до румяной корочки



17. Ставим вок с маслом растительным на огонь



18. Кладём обжаренный картофель в вок



19. Кладём обжаренный лук репчатый в вок



20. Перемешиваем содержимое вока, жарим на большом огне



21. Кладём отваренные грибы в вок



22. Перемешиваем содержимое вока



23. Накрываем вок крышкой, жарим на среднем огне



24. Подаём на стол