

Жареные маслята с картофелем "Заветная полянка" (khurs.ru - 2023)



1. Маслята – 0,8 кг
2. Картофель – 1,0 кг
3. Лук репчатый – 0,3-0,4 кг
4. Перец чёрный молотый – по вкусу
5. Масло растительное – 50-55 г
6. Соль – 1,2 (варка грибов) + 0,4 (жарка картофеля) ст. ложки
7. Вода – 3,0 (варка грибов) л



Жареные маслята с картофелем "Заветная полянка"



1. Собираем маслята



2. Варим маслята в подсоленной воде



3. Чистим картофель



4. Режем картофель средними пластиками



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый мелко



7. Берём масло растительное



8. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



9. Кладём лук репчатый в сковороду



10. Перемешиваем, жарим лук репчатый на большом огне



11. Жарим лук репчатый до золотистого оттенка



12. Ставим сковороду на огонь

Жареные маслята с картофелем "Заветная полянка"



13. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



14. Кладём картофель



15. Кладём соль и перец чёрный молотый в сковороду



16. Перемешиваем содержимое сковороды



17. Жарим картофель на большом огне до румяной корочки



18. Кладём обжаренный лук репчатый в сковороду



19. Перемешиваем содержимое сковороды



20. Кладём маслята отварные в сковороду



21. Перемешиваем содержимое сковороды



22. Жарим на большом огне



23. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



24. Подаём на стол