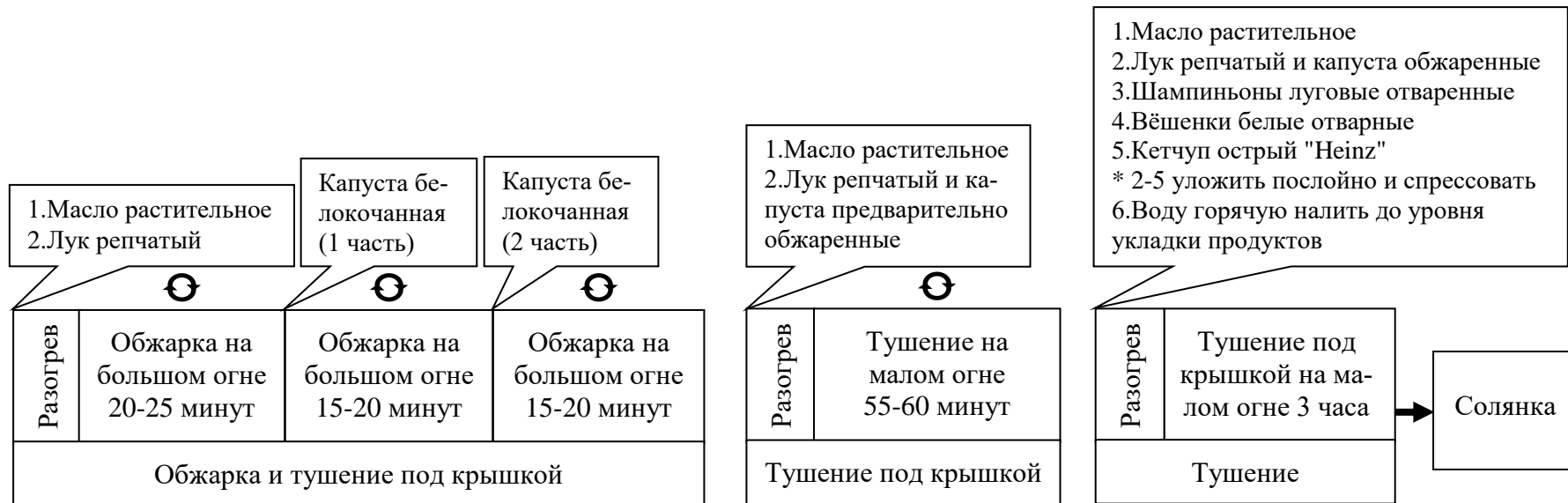


Солянка грибная "Ярославка" (khurs.ru - 2023)



☉ - перемешать

1. Шампиньоны луговые отваренные – 0,7-0,8 кг
2. Вёшенки белые отварные – 0,4-0,45 кг
3. Лук репчатый – 1,6-1,7 кг
4. Капуста белокочанная – 2,4-2,5 кг
5. Кетчуп острый "Heinz" – 600-640 г
6. Масло растительное – 70-80 г
7. Вода горячая – 0,5-0,7 л



Солянка грибная "Ярославка"



1. Берём шампиньоны луговые отварные



2. Берём вёшенки белые отварные



3. Берём капусту белокочанную



4. Режем капусту белокочанную крупно



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый крупными квадратиками



7. Берём кетчуп острый "Heinz"



8. Берём масло растительное



9. Ставим сковороду на огонь



10. Наливаем масло растительное в сковороду



11. Кладём лук репчатый в сковороду



12. Перемешиваем содержимое сковороды

Солянка грибная "Ярославка"



13. Накрываем сковороду крышкой, жарим на большом огне



14. Кладём первую часть капусты в сковороду, жарим на большом огне



15. Накрываем сковороду крышкой, даём капусте осесть



16. Снимаем крышку



17. Кладём вторую часть капусты в сковороду, тушим на большом огне



18. Накрываем сковороду крышкой, даём капусте осесть



19. Снимаем крышку и перемешиваем



20. Ставим вок с маслом растительным на огонь



21. Кладём обжаренную капусту с луком репчатым в вок



22. Перемешиваем содержимое вока



23. Накрываем вок крышкой и тушим на малом огне



24. Берём кастрюлю, наливаем масло растительное

Солянка грибная "Ярославка"



25. Укладываем слой притушенной капусты и лука репчатого



26. Укладываем слой отваренных шампиньонов луговых



27. Укладываем слой отваренных вёшенок белых



28. Кладём часть кетчупа



29. Укладываем слой притушенной капусты и лука репчатого



30. Укладываем слой отваренных шампиньонов луговых



31. Укладываем слой отваренных вёшенок белых



32. Кладём часть кетчупа



33. Заполняем кастрюлю, спрессовываем, наливаем горячую воду



34. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим на малом огне



35. Солянка готова



36. Подаём на стол