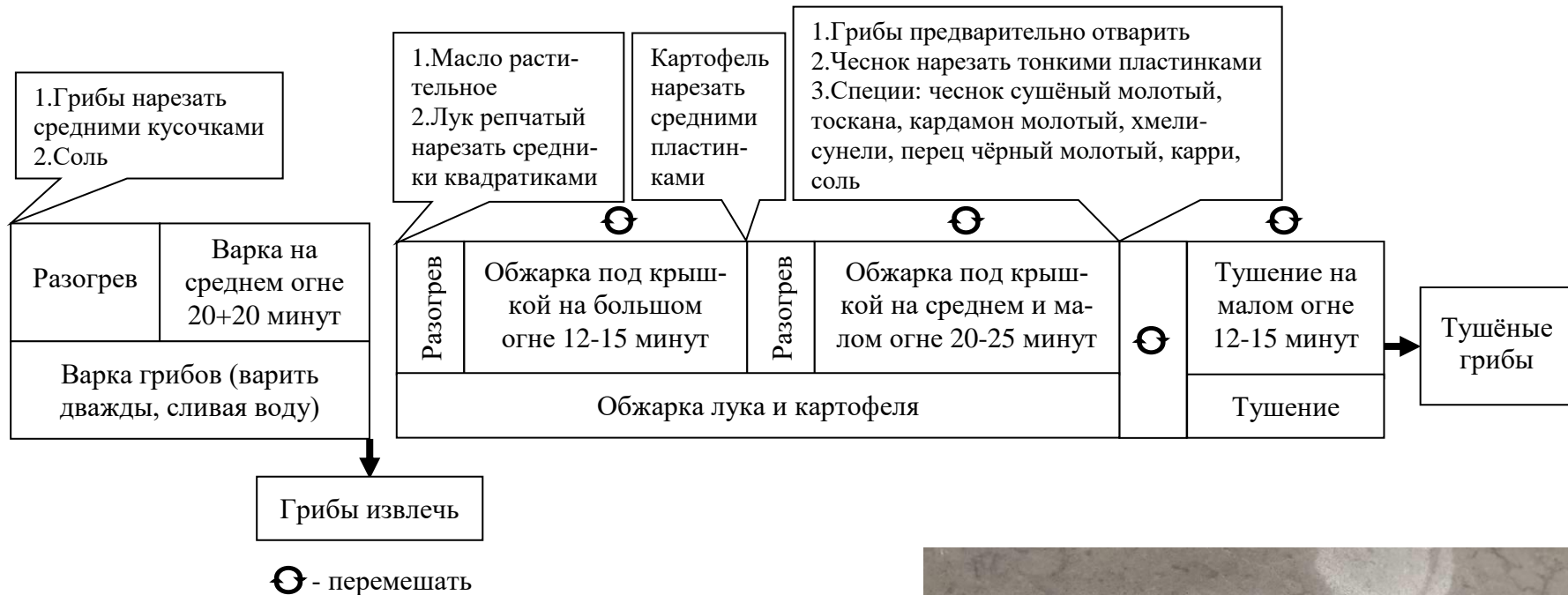


Тушёные рядовки фиолетовые с картофелем "Местный деликатес" (khurs.ru - 2019)



1. Рядовки фиолетовые – 1,2-1,3 кг
2. Картофель – 2 кг
3. Лук репчатый – 1 кг
4. Чеснок – 0,3-0,5 головки
5. Масло растительное – 120-150 г
6. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
7. Тоскана – 1 ст. ложка
8. Перец чёрный молотый – 0,5 ч. ложки
9. Кардамон молотый – 0,5 ч. ложки
10. Хмели-сунели – 0,5 ч. ложки
11. Карри – 0,5 ч. ложки
12. Соль – 1 ст. ложка
13. Вода – 2+2 л (для варки грибов)



Тушёные рядовки фиолетовые с картофелем "Местный деликатес"



1. Берём картофель



2. Чистим и режем картофель средними пластинками



3. Берём лук репчатый



4. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



5. Собираем, чистим и моем рядовки фиолетовые



6. Режем рядовки фиолетовые средними кусочками



7. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



8. Отмеряем пропорции специй



9. Перемешиваем специи



10. Берём масло растительное



11. Варим грибы дважды в подсоленной воде, кладём на тарелку



12. Ставим сковороду на огонь, нал. масло растительное и кладём лук

Тушёные рядовки фиолетовые с картофелем "Местный деликатес"



13. Жарим лук репчатый на большом огне под крышкой



14. Периодически перемешиваем



15. Кладём картофель в сковороду



16. Перемешиваем лук репчатый и картофель



17. Жарим на среднем огне под крышкой, периодич. перемешиваем



18. Кладём чеснок в сковороду



19. Кладём специи в сковороду



20. Перемешиваем содержимое сковороды



21. Кладём грибы в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



24. Подаём на стол