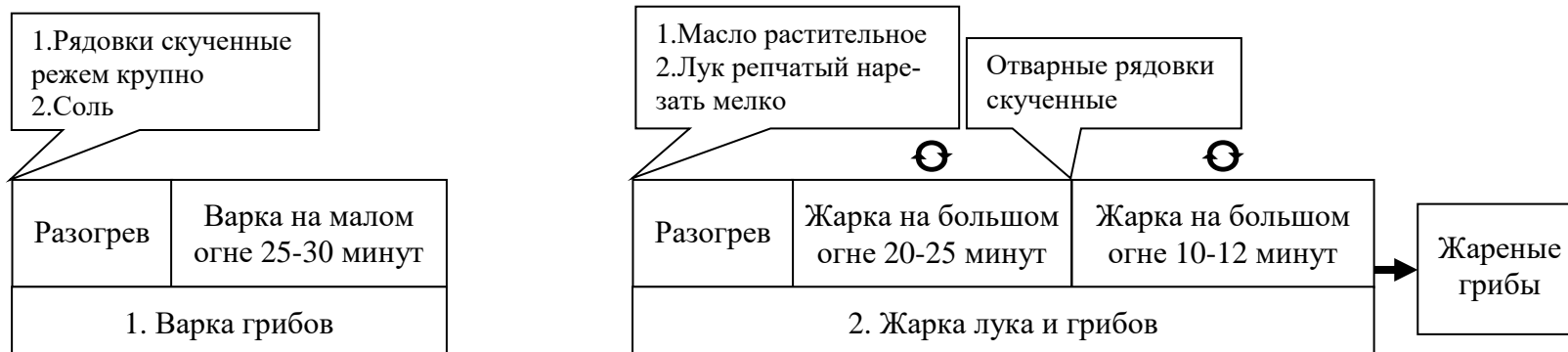


## Жареные грибы с луком "Сетуньский парк" (khurs.ru - 2023)



☞ - перемешать

- 1.Рядовки скученные – 800 г
- 2.Лук репчатый – 0,8-1 кг
- 3.Масло растительное – 65-75 г
- 4.Соль - 1,2 ст. ложки (для варки рядовок)
- 5.Вода – 2,0-2,5 л (для варки рядовок)



## Жареные грибы с луком "Сетуньский парк"



1. Собираем рядовки скученные, моем, чистим режем



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый мелко



4. Берём масло растительное



5. Варим рядовки скученные в подсоленной воде



6. Отваренные рядовки скученные выкладываем на тарелку



7. Ставим на огонь сковороду с маслом растительным



8. Кладём лук репчатый в сковороду



9. Жарим лук репчатый на большом огне до золотистого цвета



10. Кладём отваренные рядовки скученные в сковороду



11. Перемешиваем, жарим на большом огне



12. Подаём на стол