

Жареные грибы с картофелем "Осень" (khurs.ru - 2023)



☪ - перемешать

- 1.Рядовки скученные – 400 г
- 2.Опята осенние солёные – 400 г
- 3.Картофель – 1,3-1,5 кг
- 4.Лук репчатый – 1 кг
- 5.Масло растительное – 65-75 г
- 6.Соль - 1,2 ст. ложки (для варки рядовок)
- 7.Вода – 2,0-2,5 л (для варки рядовок)



Жареные грибы с картофелем "Осень"



1. Собираем рядовки скученные



2. Моем, чистим и режем рядовки скученные крупно



3. Берём опять осенние солёные



4. Чистим и режем картофель средними кусочками



5. Чистим и режем лук репчатый мелко



6. Берём масло растительное



7. Ставим на огонь кастрюлю с водой, рядовками скученными и солью



8. Варим рядовки скученные на малом огне, удаляем накипь



9. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



10. Кладём картофель в сковороду



11. Перемешиваем содержимое сковороды



12. Жарим картофель на большом огне до румяной корочки

Жареные грибы с картофелем "Осень"



13. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



14. Кладём лук репчатый в сковороду



15. Перемешиваем содержимое сковороды



16. Жарим лук репчатый на большом огне до золотистого цвета



17. Кладём солёные опята в сковороду



18. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



19. Кладём обжаренные опята с луком в сковороду с картофелем



20. Перемешиваем содержимое сковороды



21. Кладём отварные рядовки скученные в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой, жарим на малом огне



24. Подаём на стол