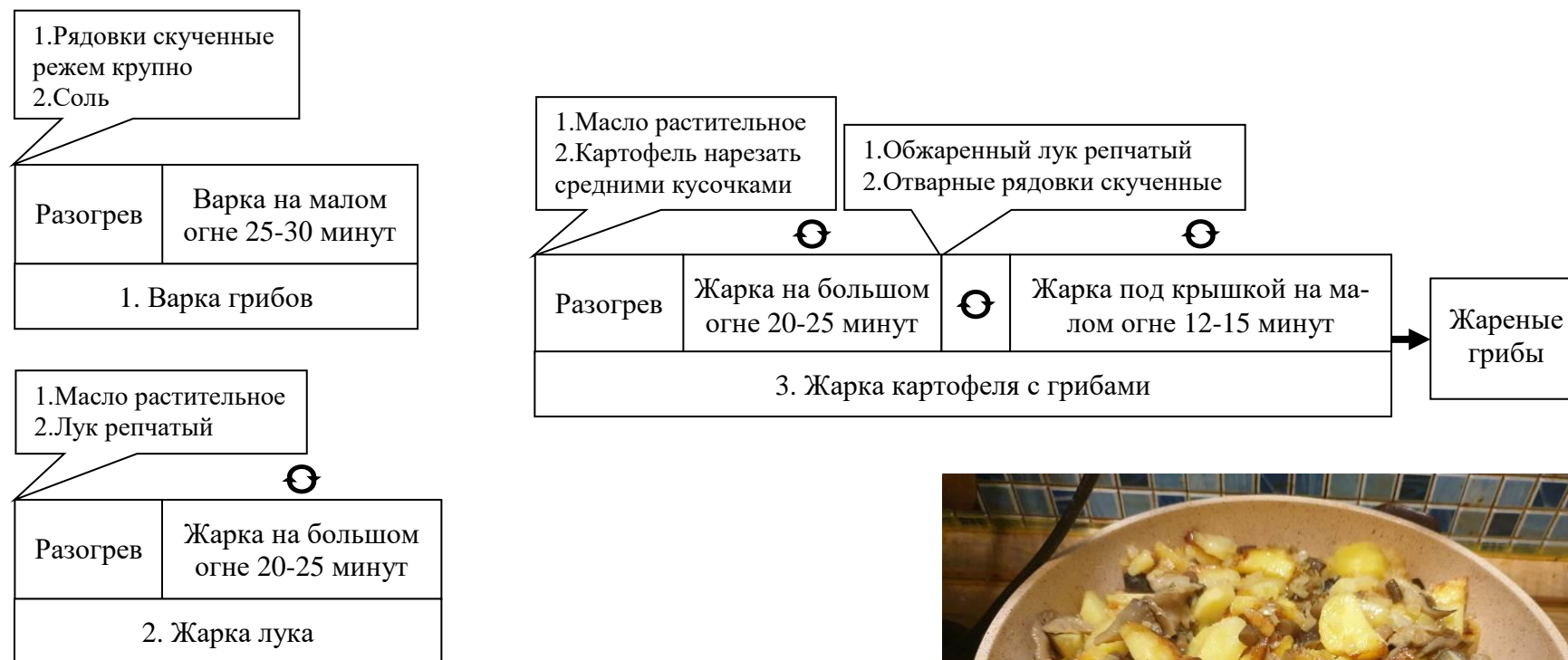


## Жареные рядовки скученные с картофелем "У нашей речки" (khurs.ru - 2023)



☉ - перемешать

- 1.Рядовки скученные – 700-800 г
- 2.Картофель – 1,3-1,5 кг
- 3.Лук репчатый – 1 кг
- 4.Масло растительное – 65-75 г
- 5.Соль – 1,2 ст. ложки (для варки рядовок) и немного для жарка картофеля
- 6.Вода – 2,0-2,5 л (для варки рядовок)



## Жареные рядовки скученные с картофелем "У нашей речки"



1. Собираем рядовки скученные



2. Моем, чистим и режем рядовки скученные крупно



3. Чистим и режем картофель средними кусочками



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



7. Берём масло растительное



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



9. Варим рядовки скученные на малом огне, удаляем накипь



10. Выкладываем отваренные рядовки скученные в контейнер



11. Ставим сковороду на огонь



12. Наливаем растительное масло в сковороду

## Жареные рядовки скученные с картофелем "У нашей речки"



13. Кладём лук репчатый в сковороду



14. Перемешиваем содержимое сковороды



15. Жарим лук репчатый на большом огне до золотистого цвета



16. Ставим сковороду с растительным маслом на огонь



17. Кладём картофель в сковороду



18. Солим, перемешиваем содержимое сковороды



19. Жарим картофель на большом огне, перемешиваем



20. Жарим картофель до образования румяной корочки



21. Кладём отварные рядовки скученные в сковороду



22. Кладём обжаренный лук в сковороду, перемешиваем



23. Накрываем сковороду крышкой, жарим на малом огне



24. Можно подавать на стол