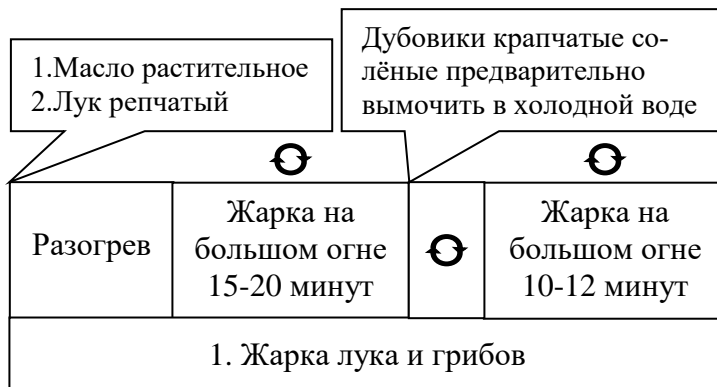
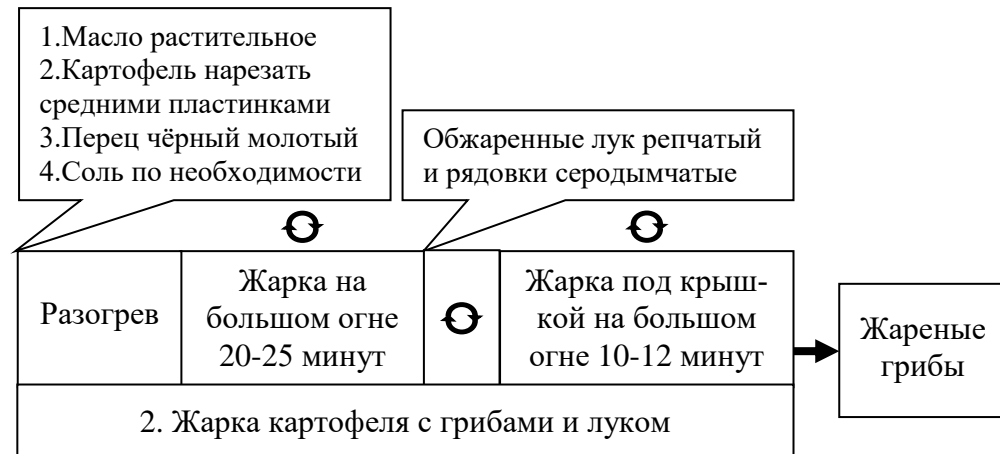


Жареные рядовки серодемчатые с картофелем и луком "Сезон" (khurs.ru - 2024)



☉ - перемешать



1. Рядовки серодемчатые солёные – 550-600 г
2. Картофель – 1,9-2 кг
3. Лук репчатый – 1-1,2 кг
4. Масло растительное – 65-75 г
5. Перец чёрный молотый – по вкусу
6. Соль – по вкусу



Жареные рядовки серодымчатые с картофелем и луком "Сезон"



1. Берём рядовки серодымчатые солёные



2. Вымачиваем в воде рядовки серодымчатые от лишней соли



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый средними квадратиками



5. Чистим картофель



6. Режем картофель средними пластинками



7. Берём масло растительное



8. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



9. Кладём лук репчатый в сковороду



10. Жарим лук репчатый на большом огне до золотистого цвета



11. Кладём рядовки серодымчатые в сковороду



12. Перемешиваем содержимое сковороды

Жареные рядовки серодемчатые с картофелем и луком "Сезон"



13. Накрываем сковороду крышкой, жарим на малом огне



14. Перекладываем обжаренные лук и грибы в ёмкость



15. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



16. Кладём картофель в сковороду, жарим на большом огне



17. Кладём перец чёрный молотый в сковороду



18. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



19. Жарим картофель до образования румяной корочки



20. Кладём грибы, обжаренные с луком в сковороду



21. Перемешиваем содержимое сковороды



22. Накрываем сковороду крышкой, жарим на малом огне



23. Грибы с картофелем и луком готовы



24. Подаём на стол