

Жареные дубовики с луком "Аллея" (khurs.ru - 2024)



1. Дубовики крапчатые солёные – 740 г
2. Лук репчатый – 1-1,2 кг
3. Масло растительное – 30-35 г

Жареные дубовики с луком "Аллея"



1. Берём дубовики крапчатые солёные



2. Вымачиваем и промываем дубовики крапчатые от лишней соли



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



5. Берём масло растительное



6. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



7. Кладём лук репчатый в сковороду



8. Жарим лук репчатый на большом огне, перемешиваем



9. Жарим лук репчатый до золотистого цвета



10. Кладём дубовики крапчатые в сковороду



11. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



12. Подаём на стол