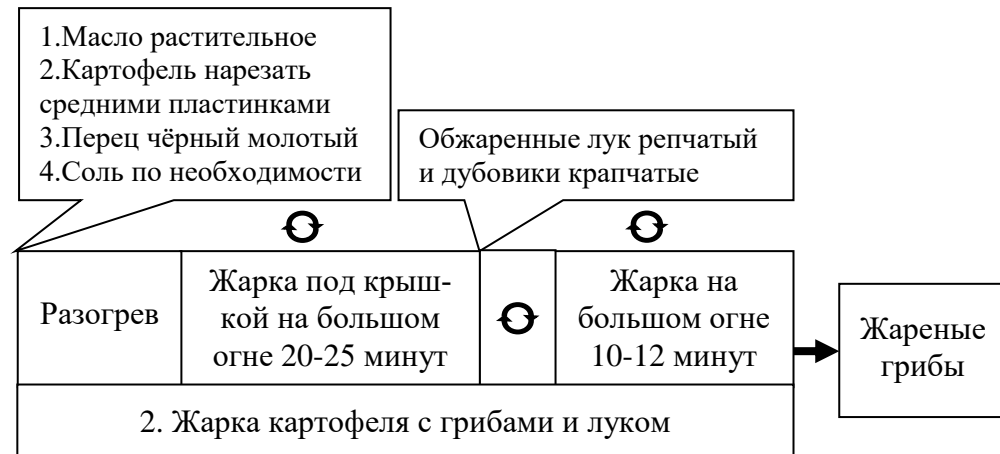
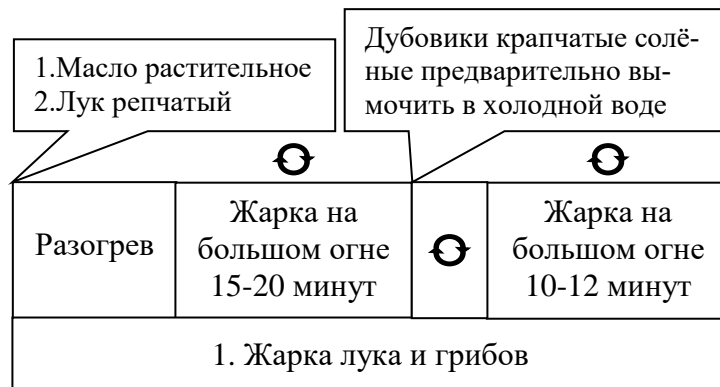


Жареные дубовики с картофелем и луком "Сезон 2" (khurs.ru - 2024)



⊗ - перемешать

1. Дубовики крапчатые солёные – 740 г
2. Картофель – 1,6-1,7 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 дубовики с картофелем и луком "Сезон 2"



1. Берём дубовики крапчатые солёные, вымачиваем в воде, промываем



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними пластинками



6. Берём масло растительное



7. Ставим сковороду на огонь



8. Наливаем масло растительное в сковороду



9. Кладём лук репчатый в сковороду



10. Жарим лук репчатый на большом огне, перемешиваем



11. Жарим лук репчатый до золотистого цвета



12. Кладём дубовики крапчатые в сковороду

Жареные дубовики с картофелем и луком "Сезон 2"



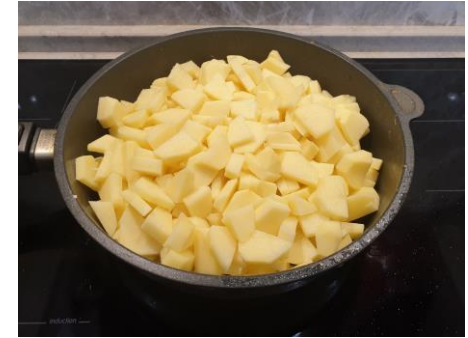
13. Перемешиваем, жарим на большом огне



14. Ставим сковороду на огонь



15. Наливаем масло растительное в сковороду



16. Кладём картофель в сковороду, жарим на большом огне



17. Кладём соль и перец чёрный молотый в сковороду



18. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



19. Накрываем сковороду крышкой, жарим на большом огне



20. Перемешиваем картофель



21. Жарим картофель до образования румяной корочки



22. Кладём обжаренные лук и грибы в сковороду



23. Перемешиваем, жарим на большом огне



24. Подаём на стол