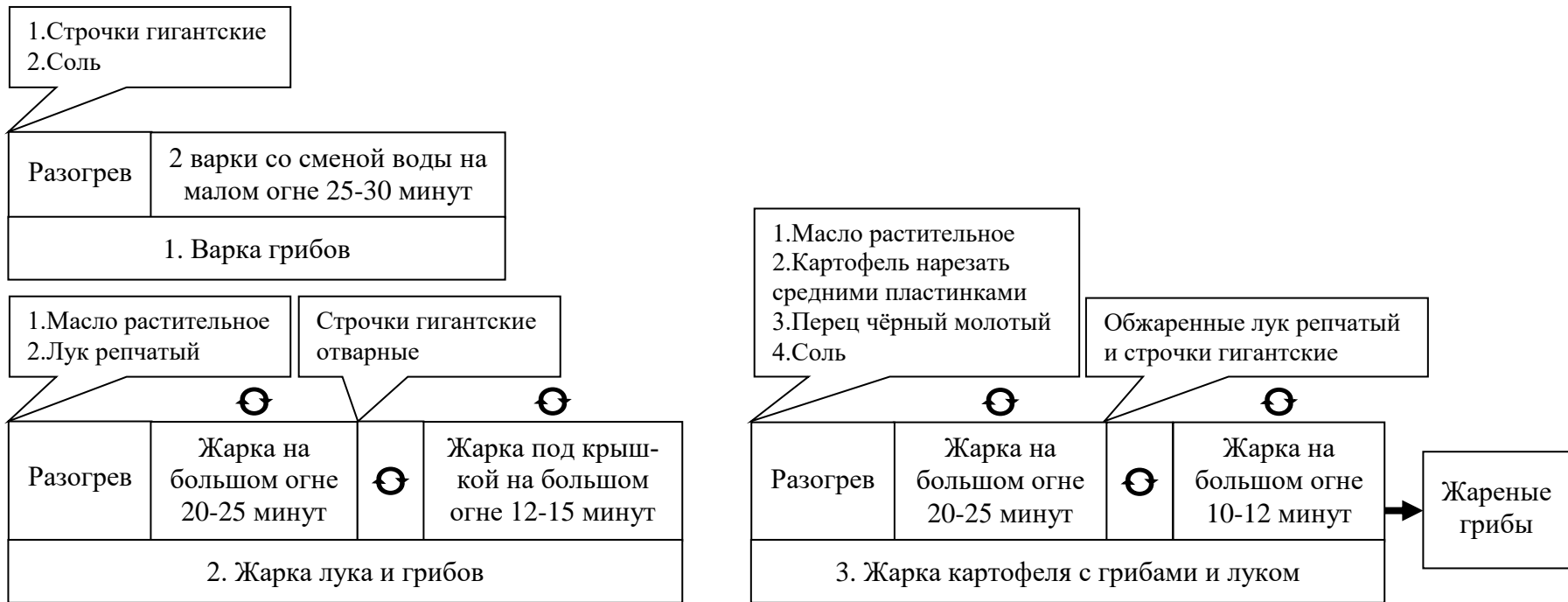


Жареные строчки гигантские с луком и картофелем "Апрельские" (khurs.ru - 2024)



☉ - перемешать



1. Строчки гигантские – 500-550 г
2. Картофель – 1,4-1,5 кг
3. Лук репчатый – 0,9-1 кг
4. Масло растительное – 65-75 г
5. Перец чёрный молотый – по вкусу
6. Соль – по вкусу

Жареные строчки гигантские с луком и картофелем "Апрельские"



1. Берём строчки гигантские



2. Чистим, моем и режем строчки гигантские средними частями



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый короткой соломкой



5. Чистим картофель



6. Режем картофель средними пластинками



7. Берём масло растительное



8. Ставим кастрюлю с водой на огонь



9. Кладём строчки гигантские в кастрюлю



10. Кладём соль в кастрюлю



11. Удаляем накипь, варим на малом огне



12. Отваренные строчки гигантские выкладываем на тарелку

Жареные строчки гигантские с луком и картофелем "Апрельские"



13. Ставим сковороду на огонь



14. Наливаем масло растительное в сковороду



15. Кладём лук репчатый в сковороду



16. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



17. Жарим до золотистого оттенка



18. Кладём строчки гигантские в сковороду



19. Перемешиваем содержимое сковороды



20. Накрываем сковороду крышкой, жарим на большом огне



21. Перекладываем обжаренные лук и грибы в тарелку



22. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



23. Кладём картофель в сковороду



24. Перемешиваем содержимое сковороды

Жареные строчки гигантские с луком и картофелем "Апрельские"



25. Кладём соль и перец чёрный молотый в сковороду



26. Перемешиваем содержимое сковороды



27. Жарим на большом огне, перемешиваем



28. Кладём обжаренные строчки гигантские с луком в сковороду



29. Перемешиваем, жарим на большом огне



30. Подаём на стол