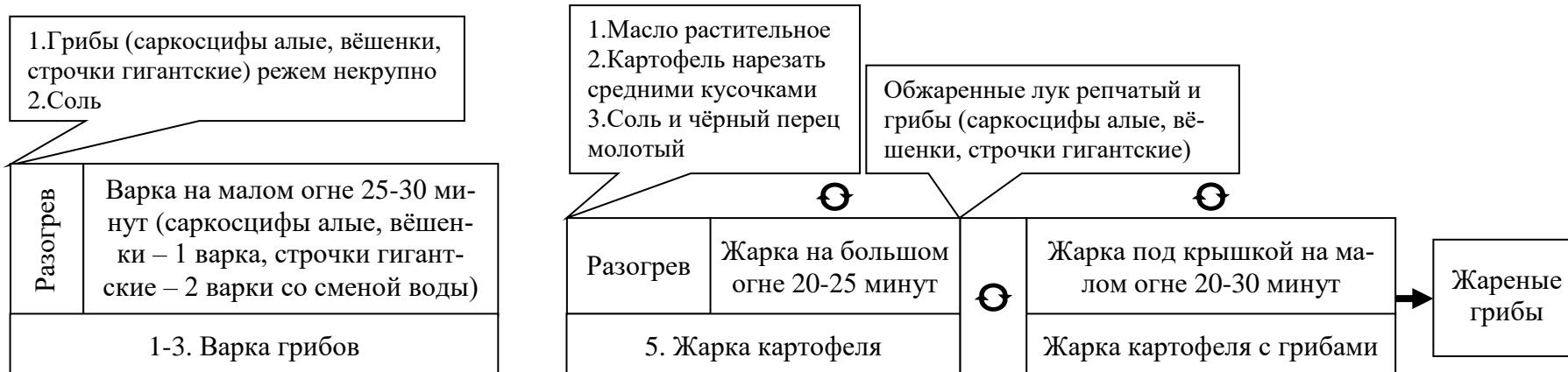


Жареные весенние грибы с картофелем "Открытие сезона" (khurs.ru - 2024)



☞ - перемешать

1. Саркосцифы алые – 280 г
2. Вёшенки – 130 г
3. Строчки гигантские – 850 г
4. Картофель – 1,8 кг
5. Лук репчатый – 1 кг
6. Масло растительное – 65-80 г
7. Перец чёрный молотый – по вкусу
8. Чеснок сушёный измельчённый – по вкусу
8. Соль – по 0,3-0,5 ст. ложки на 1 л воды (для варки грибов) по вкусу (для жарки)
9. Вода – по 2,0-2,5 л (для варки грибов)



Жареные весенние грибы с картофелем "Открытие сезона"



1. Собираем строчки гигантские



2. Моем, чистим и режем строчки гигантские некрупно



3. Собираем вёшенки



4. Моем, чистим и режем вёшенки некрупно



5. Собираем, моем, чистим саркосцифы алые



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый мелко



8. Чистим картофель



9. Режем картофель средними кусочками



10. Берём масло растительное



11. Варим строчки гигантские на малом огне, дважды меняя воду



12. Отваренные строчки гигантские выкладываем на тарелку

Жареные весенние грибы с картофелем "Открытие сезона"



13. Варим вёшенки на малом огне, солим, удаляем накипь



14. Отваренные вёшенки выкладываем на тарелку



15. Ставим на огонь кастрюлю с водой, кладем саркосцифы алые



16. Солим, удаляем накипь, варим саркосцифы алые на малом огне



17. Отваренные саркосцифы алые выкладываем на тарелку



18. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



19. Кладем лук репчатый в сковороду



20. Перемешиваем, жарим на большом огне до охристого оттенка



21. По готовности лука кладем отварные саркосцифы алые



22. Перемешиваем содержимое сковороды, кладем отв. вёшенки



23. Кладем строчки гигантские отварные в сковороду



24. Перемешиваем содержимое сковороды

Жареные весенние грибы с картофелем "Открытие сезона"



25. Кладём соль, чеснок сушёный и перец чёрный молотый в сковороду



26. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



27. Обжаренные лук с грибами выкладываем на тарелку



28. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



29. Кладём картофель в сковороду



30. Кладём соль, перец чёрный молотый, чеснок сушёный



31. Перемешиваем содержимое сковороды



32. Жарим до румяной корочки на большом огне, перемешиваем



33. Кладём обжаренные лук и грибы в сковороду



34. Перемешиваем содержимое сковороды



35. Накрываем сковороду крышкой, жарим на малом огне



36. Подаём на стол