

Лисички тушеные в сметане с луком и картофелем "Лакомка" (khurs.ru - 2015)



1. Лисички – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Картофель – 1 кг
4. Чеснок – 1 головка
5. Сметана жирностью 25%
6. Масло растительное – 150-200 мл
7. Зелень укропа – 1 пучок
8. Зелень базилика – 1 пучок
9. Соль – 1,5 ст. ложки
10. Вода



Лисички тушеные в сметане с луком и картофелем "Лакомка"



1. Перебираем и очищаем лисички от земли и сора



2. Отмеряем соль



3. Ставим кастрюлю с водой на огонь



4. Кладём лисички в кастрюлю, солим и варим



5. Удаляем накипь



6. Отваренные лисички укладываем на отдельную тарелку



7. Берём лук репчатый



8. Чистим лук репчатый



9. Режем лук репчатый средними квадратиками



10. Берём картофель



11. Чистим картофель



12. Режем картофель мелкими кубиками

Лисички тушеные в сметане с луком и картофелем "Лакомка"



13. Берём чеснок



14. Чистим чеснок



15. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



16. Берём сметану жирностью 25%



17. Берём растительное масло



18. Берём зелень укропа



19. Режем зелень укропа мелко



20. Берём зелень базилика



21. Режем зелень базилика мелко



22. Ставим сковороду на огонь



23. Наливаем масло растительное в сковороду



24. кладём лук репчатый в сковороду

Лисички тушеные в сметане с луком и картофелем "Лакомка"



25. Обжариваем лук репчатый до золотистого цвета, помешивая



26. Кладём картофель в сковороду



27. Перемешиваем лук репчатый и картофель



28. Тушим картофель с луком репчатым под крышкой на малом огне



29. Кладём лисички в сковороду



30. Перемешиваем лисички с картофелем и луком



31. Кладём зелень укропа в сковороду



32. Кладём зелень базилика в сковороду



33. Кладём чеснок в сковороду



34. Кладём сметану в сковороду



35. Всё перемешиваем и тушим под крышкой на малом огне



36. Готовое блюдо укладываем в контейнер или подаём на стол