

## Лисички тушеные в сметане с луком, картофелем, морковью и сельдереем (khurs.ru - 2015)



1. Лисички – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Картофель – 1 кг
4. Морковь – 0,25 кг
5. Чеснок – 1 головка
6. Зелень укропа – 1 пучок
7. Зелень базилика – 1 пучок
8. Стебель сельдерея
9. Масло растительное – 150-200 мл
10. Сметана жирностью 25%
11. Смесь из пяти перцев молотая
12. Соль – 1,5 ст. ложки
13. Вода



## Лисички тушеные в сметане с луком, картофелем, морковью и сельдереем



1. Перебираем и очищаем лисички от земли и сора



2. Отмеряем соль



3. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём лисички и соль, варим



4. Отваренные лисички укладываем на отдельную тарелку



5. Берём картофель



6. Чистим и режем картофель мелкими кубиками



7. Берём морковь



8. Режем морковь мелкими кубиками



9. Берём лук репчатый



10. Чистим и режем лук репчатый крупно



11. Берём стебель сельдерея



12. Режем стебель сельдерея пластинками

## Лисички тушеные в сметане с луком, картофелем, морковью и сельдереем



13. Берём чеснок



14. Чистим и режем дольки чеснока тонкими пластинками



15. Берём зелень укропа



16. Режем зелень укропа мелко



17. Берём зелень базилика



18. Режем зелень базилика мелко



19. Берём масло растительное



20. Отмеряем соль и смесь перцев молотую



21. Берём сметану жирностью 20%



22. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



23. Кладём лук репчатый в сковороду



24. Накрываем сковороду крышкой и тушим на среднем огне

## Лисички тушеные в сметане с луком, картофелем, морковью и сельдереем



25. Кладём морковь в сковороду



26. Перемешиваем содержимое сковороды



27. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



28. Кладём картофель в сковороду



29. Перемешиваем содержимое сковороды, кладём специи



30. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



31. Кладём лисички в сковороду



32. Кладём стебель сельдерея, зелень и чеснок в сковороду



33. Кладём сметану в сковороду



34. Перемешиваем содержимое сковороды



35. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



36. Подаём на стол