

Лисички тушеные в сметане "Лакомка 2" (khurs.ru - 2015)



1. Лисички – 1 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Картофель – 1 кг
4. Чеснок – 1 головка
5. Зелень укропа – 1 пучок
6. Чеснок сушёный гранулированный
7. Кориандр молотый
8. Куркума молотая
9. Кардамон молотый
10. Кари
11. Имбирь сушёный молотый
12. Хмели-сунели
13. Масло растительное – 150-200 мл
14. Сметана жирностью 25%
15. Смесь перцев молотая
16. Соль – 1,5 ст. ложки



Лисички тушеные в сметане "Лакомка 2"



1. Перебираем и очищаем лисички от земли и сора



2. Ставим кастрюлю с водой на огонь и кладём в неё лисички



3. Кладём соль в кастрюлю и варим лисички



4. Отваренные лисички укладываем на отдельную тарелку



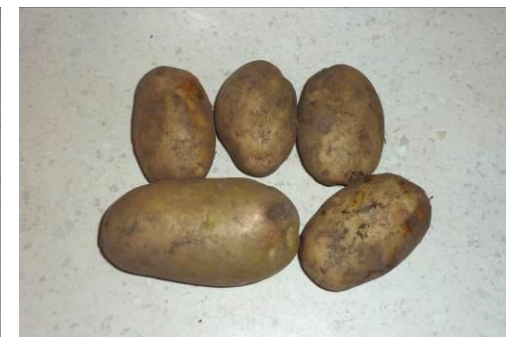
5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый средними квадратиками



8. Берём картофель



9. Чистим картофель



10. Режем картофель мелкими кубиками



11. Берём чеснок



12. Чистим чеснок

Лисички тушеные в сметане "Лакомка 2"



13. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



14. Берём масло растительное



15. Берём зелень укропа



16. Режем зелень укропа мелко



17. Берём сметану жирностью 25%



18. Берём специи



19. Отмеряем пропорции специй



20. Смешиваем специи



21. Ставим сковороду на огонь



22. Наливаем масло растительное в сковороду



23. Кладём лук репчатый в сковороду



24. Обжариваем лук репчатый до золотистого цвета, помешивая

Лисички тушеные в сметане "Лакомка 2"



25. Кладём картофель в сковороду



26. Перемешиваем лук репчатый и картофель



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



28. Перемешиваем содержимое сковороды



29. Кладём лисички в сковороду



30. Перемешиваем лисички с картофелем и луком



31. Кладём зелень укропа в сковороду



32. Кладём чеснок в сковороду



33. Кладём специи в сковороду



34. Кладём сметану в сковороду



35. Всё перемешиваем и тушим под крышкой на малом огне



36. Готовое блюдо подаём на стол