

## Тушеные лесные грибы со сметаной (khurs.ru - 2015)



1. Смесь лесных грибов быстрой заморозки – 1,2 кг
2. Лук репчатый – 1 кг
3. Картофель – 1 кг
4. Чеснок – 1 головка
5. Масло растительное – 150-200 мл
6. Сметана жирностью 25% - 0,5 л.
7. Смесь перцев молотая
8. Чеснок сушёный гранулированный
9. Соль – 1.5 ст. ложки



## Тушеные лесные грибы со сметаной



1. Берём смесь лесных грибов быстрой заморозки



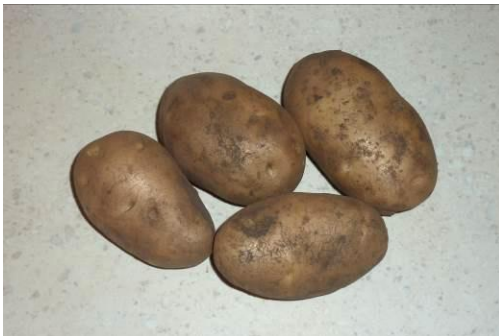
2. Размораживаем смесь лесных грибов



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый средними квадратиками



5. Берём картофель



6. Чистим и режем картофель мелкими кубиками



7. Берём чеснок



8. Чистим и режем дольки чеснока тонкими пластинками



9. Берём сметану жирностью 25%



10. Берём масло растительное



11. Отмеряем соль



12. Ставим сковороду на огонь с маслом растительным

## Тушеные лесные грибы со сметаной



13. Кладём лук в сковороду



14. Доводим лук до золотистого оттенка



15. Кладём картофель в сковороду



16. Перемешиваем содержимое сковороды, тушим под крышкой



17. Кладём чеснок в сковороду



18. Кладём грибы в сковороду



19. Кладём соль и смесь перцев молотую в сковороду



20. Перемешиваем и тушим под крышкой на малом огне



21. Кладём сметану в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Тушим на малом огне под крышкой



24. Подаём на стол