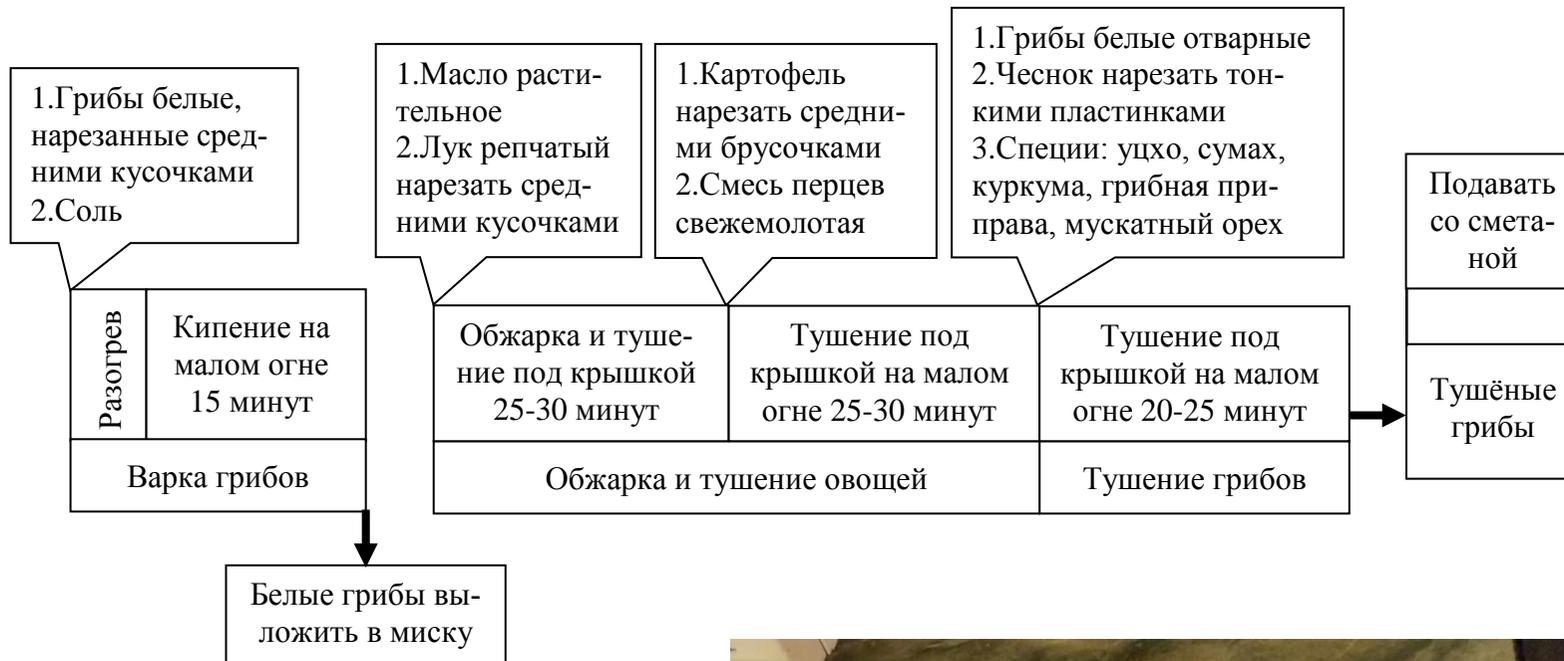


Тушёные белые грибы с картофелем и луком "Кавказский мотив" (khurs.ru - 2016)



1. Грибы белые
2. Лук репчатый – 6-8 шт.
3. Картофель – 8-10 шт.
4. Чеснок – 1-2 головки
5. Смесь перцев горошком
6. Уцхо
7. Сумах
8. Грибная приправа
9. Куркума
10. Мускатный орех
11. Сметана жирностью 20 %
12. Масло растительное – 70-80 г
13. Соль



Тушёные белые грибы с картофелем и луком "Кавказский мотив"



1. Собираем грибы белые



2. Разделяваем



3. Варим грибы белые 15 минут в солёной воде и кладём в холодильник



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый средними кусочками



7. Берём картофель



8. Чистим картофель



9. Режем картофель средними брусочками



10. Берём чеснок



11. Чистим чеснок



12. Нарезаем чеснок тонкими пластинками

Тушёные белые грибы с картофелем и луком "Кавказский мотив"



13. Берём смесь перцев в мельнице



14. Готовим пропорции специй



15. Перемешиваем специи, устраним комочки



16. Берём масло растительное



17. Берём сметану жирностью 20 %



18. Ставим сковороду на огонь



19. Наливаем масло растительное в сковороду



20. Кладём лук репчатый в сковороду



21. Обжариваем лук репчатый до золотистого оттенка



22. Кладём картофель в сковороду



23. Перемешиваем содержимое сковороды



24. Размалываем смесь перцев и посыпаем картофель

Тушёные белые грибы с картофелем и луком "Кавказский мотив"



25. Перемешиваем содержимое сковороды



26. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



27. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



28. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



29. Доводим картофель до готовности



30. Кладём грибы отварные в сковороду



31. Кладём чеснок в сковороду



32. Кладём специи в сковороду



33. Перемешиваем содержимое сковороды



34. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



35. Подаём на стол



36. Добавляем сметану