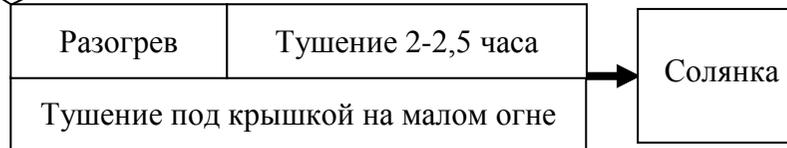


Солянка с шампиньонами по абхазским мотивам (khurs.ru - 2018)

1. Масло растительное
2. Шампиньоны нарезать тонкими пластинками
3. Баклажаны нарезать средними кусочками
4. Кабачки нарезать средними кусочками
5. Лук репчатый нарезать мелко
6. Перцы нарезать мелко
7. Стебель сельдерея нарезать тонкими пластинками
8. Чеснок нарезать тонкими пластинками
9. Рассол огуречный
10. Специи: чеснок сушёный молотый, эстрагон, уцхо, смесь перцев молотая, хмели-сунели, карри, соль
- * Всё уложить в кастрюлю послойно.
11. Вода горячая

1. Шампиньоны – 0,4 кг
2. Баклажаны – 3-4 шт.
3. Кабачки – 3-4 шт.
4. Лук репчатый – 1 кг
5. Перец сладкий красный – 2-3 шт.
6. Перец сладкий жёлтый – 2-3 шт.
7. Перец сладкий оранжевый – 2-3 шт.
8. Перец зелёный – 3-4 шт.
9. Стебель сельдерея – 4-5 шт.
10. Чеснок – 1 головка
11. Карри
12. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,75 ст. ложки
13. Хмели-сунели
14. Уцхо
15. Смесь перцев молотая
16. Эстрагон – 1 ст. ложка
17. Рассол огуречный – 0,3-0,35 л
18. Масло растительное – 50-60 г
19. Соль – 0,75 ст. ложки
20. Вода горячая – 0,3-0,5 л



Солянка с шампиньонами по абхазским мотивам



1. Берём шампиньоны



2. Режем шампиньоны тонкими пластинками



3. Берём баклажаны



4. Режем баклажаны средними кусочками



5. Берём кабачки



6. Режем кабачки средними кусочками



7. Чистим лук репчатый



8. Чистим и режем лук репчатый средними кусочками



9. Берём перец оранжевый сладкий



10. Берём перец жёлтый сладкий



11. Режем перцы сладкие мелко



12. Берём перец красный сладкий

Солянка с шампиньонами по абхазским мотивам



13. Берём перец зелёный



14. Режем перцы мелко



15. Берём стебель сельдерея



16. Режем стебель сельдерея тонкими пластинками



17. Берём чеснок



18. Чистим и режем тонкими пластинками дольки чеснока



19. Готовим пропорции специй



20. Перемешиваем специи



21. Берём рассол огуречный



22. Берём сметану жирностью 20%



23. Берём масло растительное



24. Наливаем масло растительное на дно кастрюли

Солянка с шампиньонами по абхазским мотивам



25. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



26. Кладём слой перцев в кастрюлю



27. Кладём слой шампиньонов в кастрюлю



28. Кладём слой кабачков и баклажанов в кастрюлю



29. Кладём слой стебля сельдерея в кастрюлю



30. Кладём часть специй в кастрюлю



31. Кладём часть чеснока в кастрюлю



32. Послойно укладываем все приготовленные овощи и специи в кастрюлю



33. Наливаем рассол огуречный и горячую воду, накрываем кастрюлю крышкой, тушим



34. Подаём солянку на стол



35. Добавляем сметану по вкусу



36. Размешиваем сметану с солянкой. Блюдо готово