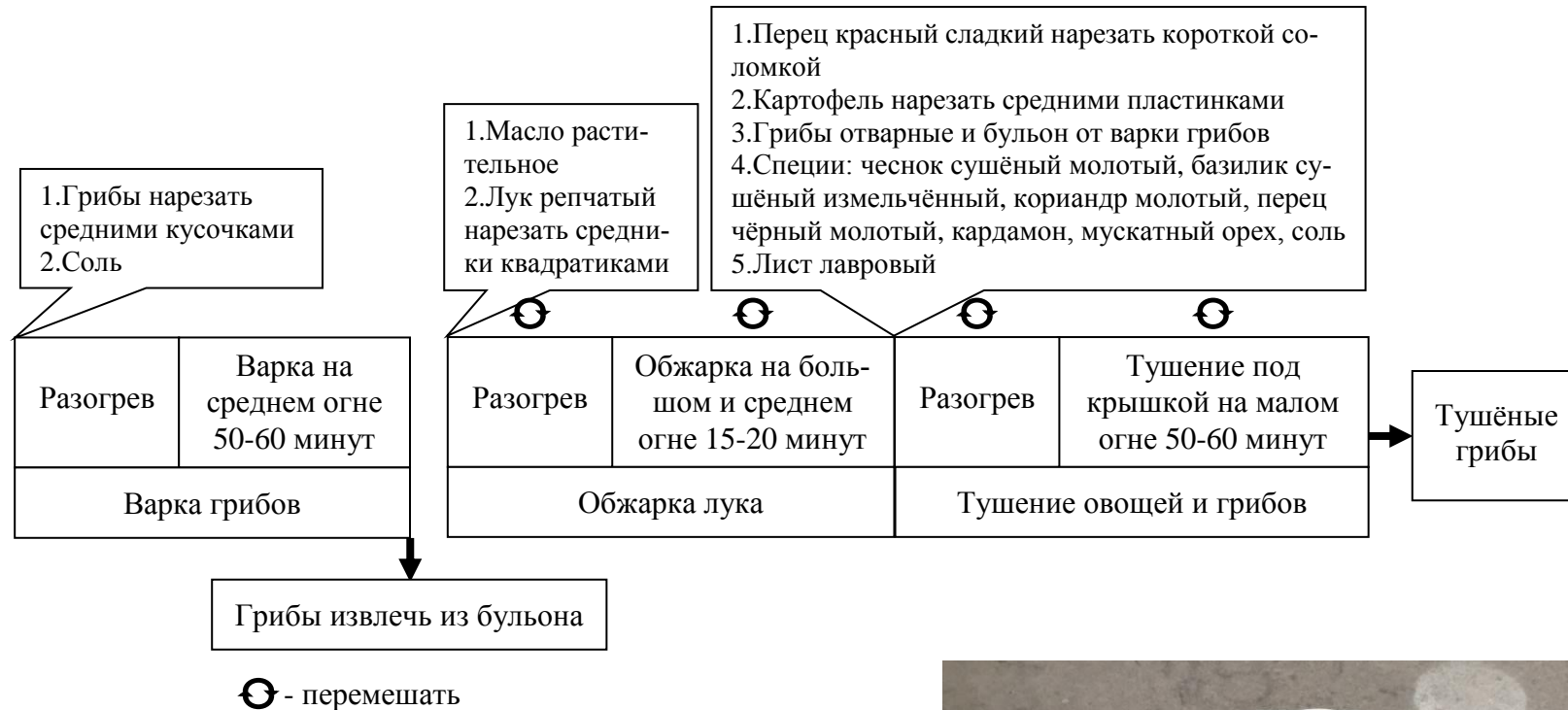


Тушёные лесные грибы с картофелем "Летнее угощение 3" (khurs.ru - 2019)



1. Грибы лесные (белые, маслята, сыроежки) – 2,5-3 кг
2. Картофель – 1-1,5 кг
3. Лук репчатый – 1-1,2 кг
4. Перец красный сладкий – 2 шт.
5. Масло растительное – 70-80 г
6. Чеснок сушёный молотый
7. Базилик сушёный измельчённый
8. Перец чёрный молотый
9. Кардамон
10. Кориандр
11. Мускатный орех
12. Соль – 1-1,25 ст. ложки
13. Вода – 2-2,5 л
14. Бульон от варки грибов – 120-150 мл



Тушёные лесные грибы с картофелем "Летнее угощение 3"



1. Собираем грибы



2. Чистим и режем грибы средними кусочками



3. Чистим картофель



4. Режем картофель средними пластинками



5. Берём лук репчатый



6. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



7. Берём перец красный сладкий



8. Режем перец красный сладкий короткой соломкой



9. Берём масло растительное



10. Отмеряем пропорции специй



11. Перемешиваем специи



12. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём соль, варим грибы

Тушёные лесные грибы с картофелем "Летнее угощение 3"



13. Отваренные грибы с бульоном выкладываем в тарелку



14. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



15. Кладём лук репчатый в сковороду



16. Жарим лук на большом и среднем огне, перемешиваем



17. Кладём перец красный сладкий в сковороду



18. Перемешиваем лук и перец



19. Кладём картофель в сковороду



20. Кладём отварные грибы и наливаем бульон в сковороду



21. Кладём специи и лист лавровый в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



24. Подаём на стол