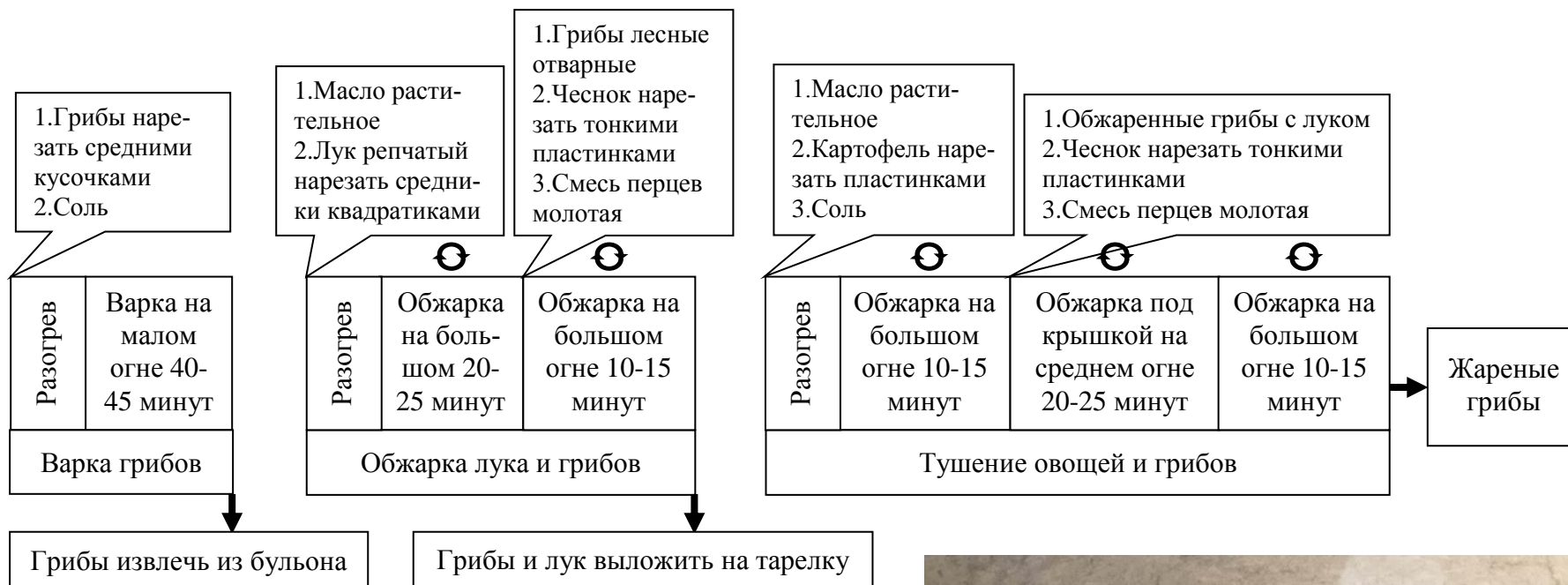


## Жареные лесные грибы с картофелем "Лакомка 3" (khurs.ru - 2019)



☉ - перемешать

1. Грибы лесные (подберёзовики, маслята, лисички, дождевики, сыроежки) – 1-1,2 кг
2. Картофель – 1-1,2 кг
3. Лук репчатый – 1-1,2 кг
4. Масло растительное – 70-80 г
5. Смесь перцев молотая
6. Соль – 1-,1,25 ст. ложки



## Жареные лесные грибы с картофелем "Лакомка 3"



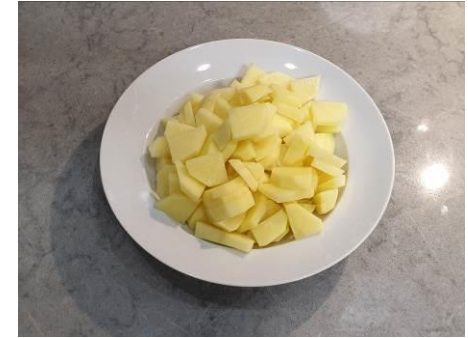
1. Собираем грибы



2. Чистим и режем грибы средними кусочками



3. Чистим картофель



4. Режем картофель пластинками



5. Берём лук репчатый



6. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



7. Чистим чеснок



8. Режем чеснок тонкими пластинками



9. Берём смесь перцев



10. Берём сметану жирностью 20 %



11. Берём масло растительное



12. Ставим кастрюлю с водой на огонь



## Жареные лесные грибы с картофелем "Лакомка 3"



13. Кладём грибы и соль в кастрюлю, варим на малом огне



14. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



15. Кладём лук репчатый в сковороду, обжар. до золотистого цвета



16. Кладём отв. грибы, чеснок и смесь перцев молотую в сковороду



17. Перемешиваем содержимое, жарим на большом огне



18. Выкладываем обжаренные лук и грибы в тарелку



19. Кладём картофель в сковороду, жарим на большом огне



20. Кладём обжаренные лук и грибы в сковороду



21. Перемешиваем содержимое сковороды



22. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



23. Снимаем крышку со сковороды, жарим на большом огне



24. Подаём на стол