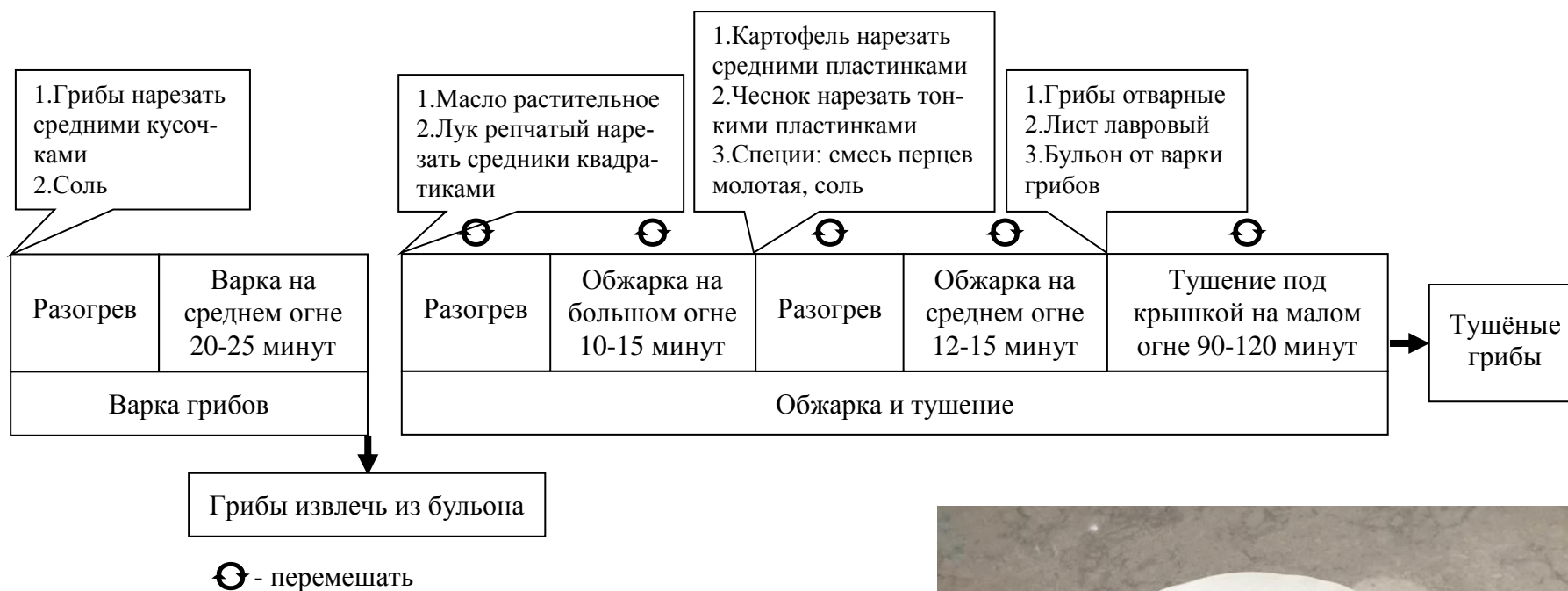


Тушёные лесные грибы с картофелем "Летнее угощение" (khurs.ru - 2019)



1. Грибы лесные (подосиновики, маслята, сыроежки) – 2,5-3 кг
2. Картофель – 1-1,5 кг
3. Лук репчатый – 5-7 шт.
4. Чеснок – 4-5 зубчиков
5. Масло растительное – 70-80 г
6. Смесь перцев молотая
7. Соль – 1-,1,25 ст. ложки
8. Вода – 2-2,5 л
9. Бульон от варки грибов – 120-150 мл



Тушёные лесные грибы с картофелем "Летнее угощение"



1. Собираем, чистим и режем грибы



2. Промываем грибы



3. Берём лук репчатый



4. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



5. Чистим картофель



6. Режем картофель средними пластинками



7. Берём чеснок



8. Чистим чеснок и режем дольки тонкими пластинками



9. Берём масло растительное



10. Берём смесь перцев



11. Варим грибы, кладём соль



12. Отваренные грибы выкладываем в тарелку

Тушёные лесные грибы с картофелем "Летнее угощение"



13. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



14. Кладём лук репчатый в сковороду



15. Жарим лук на большом огне, перемешиваем



16. Кладём картофель в сковороду



17. Перемешиваем содержимое сковороды



18. Кладём чеснок и специи в сковороду



19. Жарим на среднем огне, перемешиваем



20. Кладём отварные грибы и наливаем бульон в сковороду



21. Кладём лист лавровый в сковороду



22. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



23. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



24. Подаём на стол