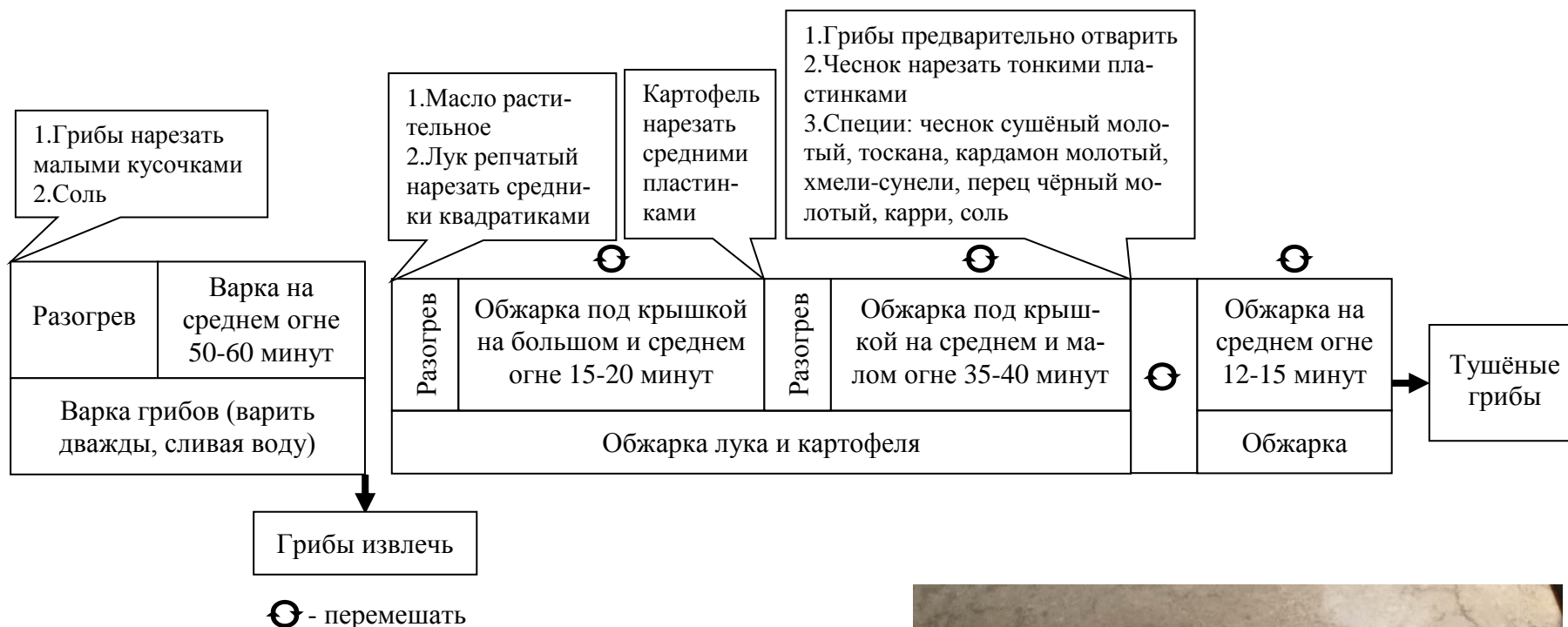


Тушёные лесные грибы с картофелем "Осенний сбор" (khurs.ru - 2019)



1. Грибы осенние лесные (польские грибы, вешенки, опята, говорушки, рядовки фиолетовые, сыроежки и др.) – 1 кг
2. Картофель – 2,5 кг
3. Лук репчатый – 0,7 кг
4. Чеснок – 0,5 головки
5. Масло растительное – 150-170 г
6. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
7. Тоскана – 1 ст. ложка
8. Перец чёрный молотый – 0,5 ч. ложки
9. Кардамон – 0,5 ч. ложки
10. Хмели-сунели – 0,5 ч. ложки
11. Карри – 0,5 ч. ложки
12. Соль – 1 ст. ложка
13. Вода – 2+2 л (для варки грибов)



Тушёные лесные грибы с картофелем "Осенний сбор"



1. Собираем грибы, чистим, моем и режем



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый средними квадратиками



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними пластинками



6. Берём чеснок



7. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



8. Отмеряем пропорции специй



9. Перемешиваем специи



10. Берём масло растительное



11. Варим грибы дважды в подсоленной воде, воду сливаем



12. Отваренные грибы кладем на тарелку

Тушёные лесные грибы с картофелем "Осенний сбор"



13. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



14. Кладём лук репчатый в сковороду



15. Жарим лук под крышкой на большом и среднем огне



16. Периодически перемешиваем лук репчатый



17. Кладём картофель в сковороду



18. Перемешиваем содержимое сковороды



19. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем и малом огне



20. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



21. Кладём грибы и чеснок в сковороду



22. Кладём специи в сковороду



23. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на среднем огне



24. Подаём на стол