

Тушёные белые грибы с картофелем и луком-пореем "Весеннее Солнце" (khurs.ru - 2020)



☉ - перемешать

1. Грибы белые быстрой заморозки – 0,9 кг
2. Картофель – 1,2-1,5 кг
3. Лук репчатый – 5-6 шт.
4. Перец оранжевый сладкий – 1 шт.
5. Лук-порей – 1 шт.
6. Чеснок – 5-7 зубчиков
7. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
8. Чабрец – 1 ст. ложка
9. Хмели-сунели – 0,5 ч. ложки
10. Кардамон – 0,3-0,5 ч. ложки
11. Перец чёрный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
12. Мускатный орех – 0,3-0,4 ч. ложки
13. Масло растительное – 60-70 г
14. Сметана жирностью 20 % – 5-6 ст. ложек
15. Соль – 1 ст. ложка



Тушёные белые грибы с картофелем и луком-пореем "Весеннее Солнце"



1. Берём грибы белые быстрой заморозки



2. Размораживаем грибы



3. Берём лук репчатый



4. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



5. Берём картофель



6. Чистим картофель



7. Режем картофель узкими пластинками



8. Берём перец оранжевый сладкий



9. Режем перец оранжевый сладкий мелкими квадратиками



10. Берём лук-порей



11. Режем лук-порей тонкими кольцами



12. Берём чеснок

Тушёные белые грибы с картофелем и луком-пореем "Весеннее Солнце"



13. Чистим чеснок



14. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



15. Отмеряем пропорции специй



16. Перемешиваем специи



17. Берём сметану жирностью 20 %



18. Берём масло растительное



19. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



20. Кладём лук репчатый в сковороду, жарим на большом огне



21. Периодически перемешиваем, жарим лук до золотистого оттенка



22. Кладём картофель в сковороду



23. Перемешиваем лук и картофель



24. Накрываем сковороду крышкой, тушим на среднем огне

Тушёные белые грибы с картофелем и луком-пореем "Весеннее Солнце"



25. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



26. Кладём грибы белые в сковороду



27. Кладём специи в сковороду



28. Кладём чеснок в сковороду



29. Кладём перец оранжевый сладкий в сковороду



30. Перемешиваем содержимое сковороды



31. Тушим под крышкой на малом огне, перемешиваем



32. Кладём лук-порей в сковороду



33. Перемешиваем содержимое сковороды



34. Кладём сметану в сковороду



35. Перемешиваем, тушим на малом огне



36. Подаём на стол