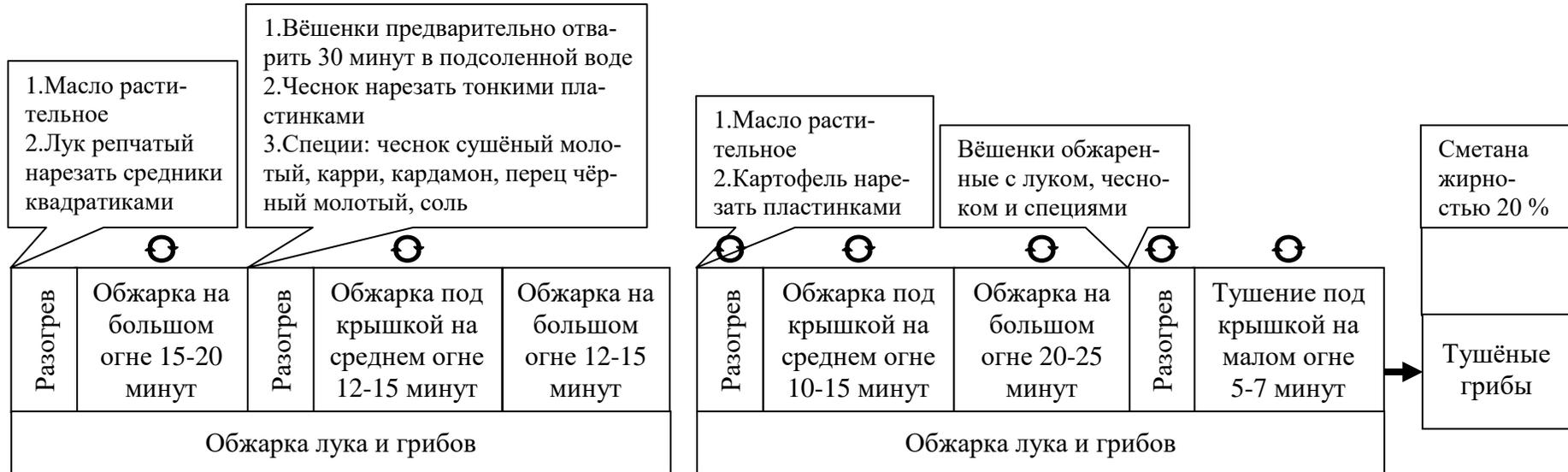


Тушёные вёшенки осенние "Свой лесок" (khurs.ru - 2020)



☺ - перемешать

1. Вёшенки осенние – 1,4 кг
2. Картофель – 1,2-1,5 кг
3. Лук репчатый – 1,1 кг.
4. Перец оранжевый сладкий – 1 шт.
5. Лук-порей – 1 шт.
6. Чеснок – 7-10 зубчиков
7. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
8. Карри – 1 ч. ложка
9. Перец чёрный молотый – 0,5-0,7 ч. ложки
10. Кардамон – 0,3-0,5 ч. ложки
11. Масло растительное – 60-70 г
12. Сметана жирностью 20% – в тарелку по вкусу
13. Соль – 1,5 + 1 ст. ложка (варка + жарка)
14. Вода – 2,5-3 л



Тушёные вёшенки осенние "Свой лесок"



1. Берём вёшенки осенние



2. Перевираем, чистим и режем вёшенки



3. Отвариваем вёшенки в подсоленной воде



4. Чистим картофель



5. Режем картофель пластинками



6. Берём лук репчатый



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый средними квадратиками



9. Берём чеснок



10. Чистим чеснок



11. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



12. Берём масло растительное

Тушёные вёшенки осенние "Свой лесок"



13. Берём сметану жирностью 20 %



14. Отмеряем пропорции специй



15. Перемешиваем специи



16. Ставим сковороду на огонь



17. Наливаем масло растительное в сковороду



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



19. Периодически перемешиваем, жарим лук до золотистого оттенка



20. Кладём отварные вёшенки в сковороду



21. Кладём чеснок в сковороду



22. Кладём специи в сковороду



23. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



24. Жарим на большом огне, периодически перемешиваем

Тушёные вёшенки осенние "Свой лесок"



25. Обжаренные вёшенки с луком перекладываем в ёмкость



26. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



27. Кладём картофель в сковороду



28. Перемешиваем картофель



29. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



30. Периодически перемешиваем картофель



31. Обжариваем картофель на большом огне



32. Даём картофелю подрумяниться



33. Кладём вёшенки с луком к картофелю, перемешиваем, тушим



34. Подаём вёшенки осенние с картофелем на стол



35. Кладём сметану в тарелку



36. Перемешиваем сметану с грибами и картофелем