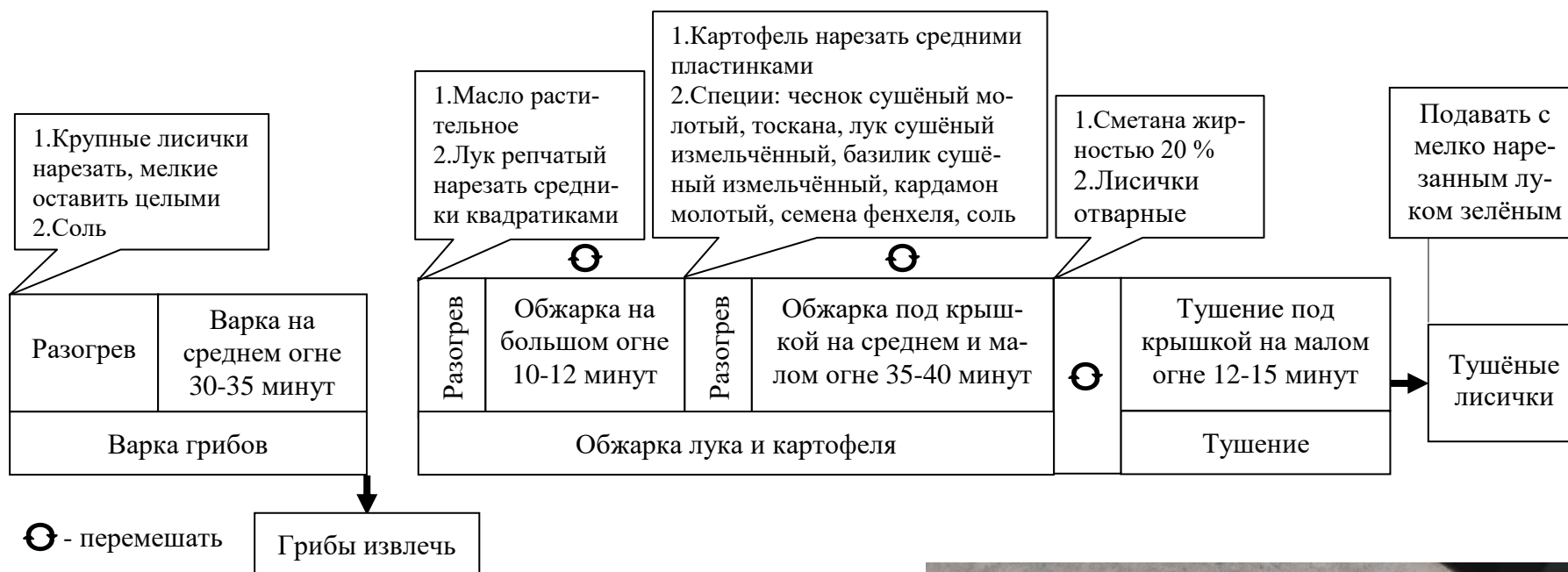


Тушёные лисички с картофелем и сметаной "Белая Русь" (khurs.ru - 2020)



1. Лисички – 1,8 кг
2. Картофель – 1,6 кг
3. Лук репчатый – 0,8 кг
4. Тоскана – 1 ст. ложка
5. Базилик сушёный измельчённый – 1 ст. ложка
6. Чеснок сушёный молотый – 0,5 ст. ложки
7. Лук сушёный измельчённый – 0,5 ст. ложки
8. Перец чёрный молотый – 0,5 ч. ложки
9. Семена фенхеля – 0,3 ч. ложки
10. Кардамон – 0,3 ч. ложки
11. Соль – 1+1 ст. ложки (для варки + для жарки)
12. Масло растительное – 35-40 г
13. Сметана жирностью 20 % – 450-500 г
14. Лук зелёный – небольшой пучок
15. Вода – 3 л (для варки грибов)



Тушёные лисички с картофелем и сметаной "Белая Русь"



1. Собираем лисички



2. Чистим, моем и режем лисички



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними пластинками



6. Берём лук репчатый



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый средними квадратиками



9. Берём лук зелёный



10. Режем лук зелёный мелко



11. Отмеряем пропорции специй



12. Перемешиваем специи

Тушёные лисички с картофелем и сметаной "Белая Русь"



13. Берём масло растительное



14. Берём сметану жирностью 20%



15. Ставим кастрюлю с водой на огонь



16. Кладём лисички и соль в кастрюлю



17. Варим грибы на малом огне



18. Отваренные грибы кладем на тарелку



19. Ставим сковороду на огонь



20. Наливаем масло растительное в сковороду



21. Кладём лук репчатый в сковороду



22. Жарим лук репчатый на большом огне до золотистого оттенка



23. Перемешиваем содержимое сковороды



24. Кладём специи в сковороду

Тушёные лисички с картофелем и сметаной "Белая Русь"



25. Перемешиваем содержимое сковороды



26. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



27. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



28. Ставим кастрюлю с маслом растительным на огонь



29. Кладём обжаренный картофель с луком в сковороду



30. Кладём лисички в кастрюлю



31. Перемешиваем содержимое кастрюли



32. Кладём сметану в кастрюлю



33. Перемешиваем содержимое кастрюли



34. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



35. Подаём тушёные лисички на стол



36. Посыпаем тушёные лисички мелко нарезанным луком зелёным