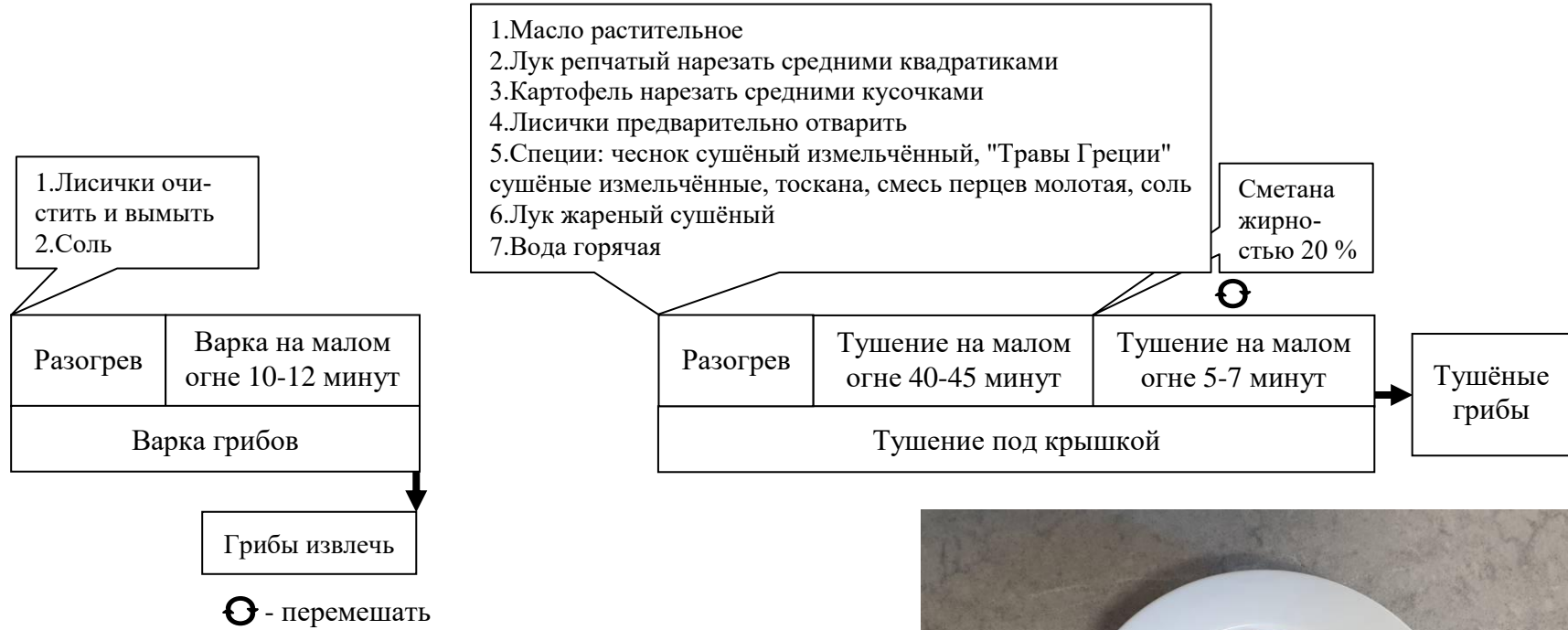


Тушёные лисички с картофелем и сметаной "Подмосковные" (khurs.ru - 2020)



1. Лисички – 1,2 кг
2. Картофель – 1,6-1,8 кг
3. Лук репчатый – 1,0-1,1 кг
4. Лук жареный сушёный – 120 г
5. Чеснок сушёный измельчённый – 1 ст. ложка
6. "Травы Греции" сушёные измельчённые – 1 ст. ложка
7. Тоскана – 1 ст. ложка
8. Перец чёрный молотый – 0,3 ч. ложки
9. Соль – 1,5 ст. ложки
10. Масло растительное – 40-50 г
11. Сметана жирностью 20 % - 500-600 г
12. Вода – 2,5 л (для варки грибов) + 1 л (для тушения)



Тушёные лисички с картофелем и сметаной "Подмосковные"



1. Собираем лисички



2. Моем, чистим и режем крупные лисички



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними кусочками



6. Берём лук репчатый



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый средними квадратиками



9. Составляем пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Берём лук жареный сушёный



12. Берём масло растительное

Тушёные лисички с картофелем и сметаной "Подмосковные"



13. Берём сметану жирностью 20 %



14. Ставим кастрюлю с водой на огонь



15. Кладём лисички в кастрюлю, солим



16. Варим лисички на малом огне



17. Отваренные лисички выкладываем на тарелку



18. Наливаем растительное масло на дно кастрюли



19. Кладём слой лука репчатого в кастрюлю



20. Кладём слой картофеля в кастрюлю



21. Кладём слой отварных лисичек в кастрюлю



22. Кладём часть специй в кастрюлю



23. Кладём часть лука жареного сушёного в кастрюлю



24. Кладём специи в сковороду

Тушёные лисички с картофелем и сметаной "Подмосковные"



25. Кладём слой картофеля в кастрюлю



26. Кладём слой отварных лисичек в кастрюлю



27. Кладём часть специй в кастрюлю



28. Кладём часть лука жареного сушёного в кастрюлю



29. Заполняем кастрюлю послойно



30. Уплотняем содержимое кастрюли, доливаем горячую воду



31. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



32. Снимаем крышку с кастрюли



33. Кладём сметану в кастрюлю



34. Перемешиваем содержимое кастрюли



35. Накрываем кастрюлю крышкой, тушим на малом огне



36. Подаём на стол