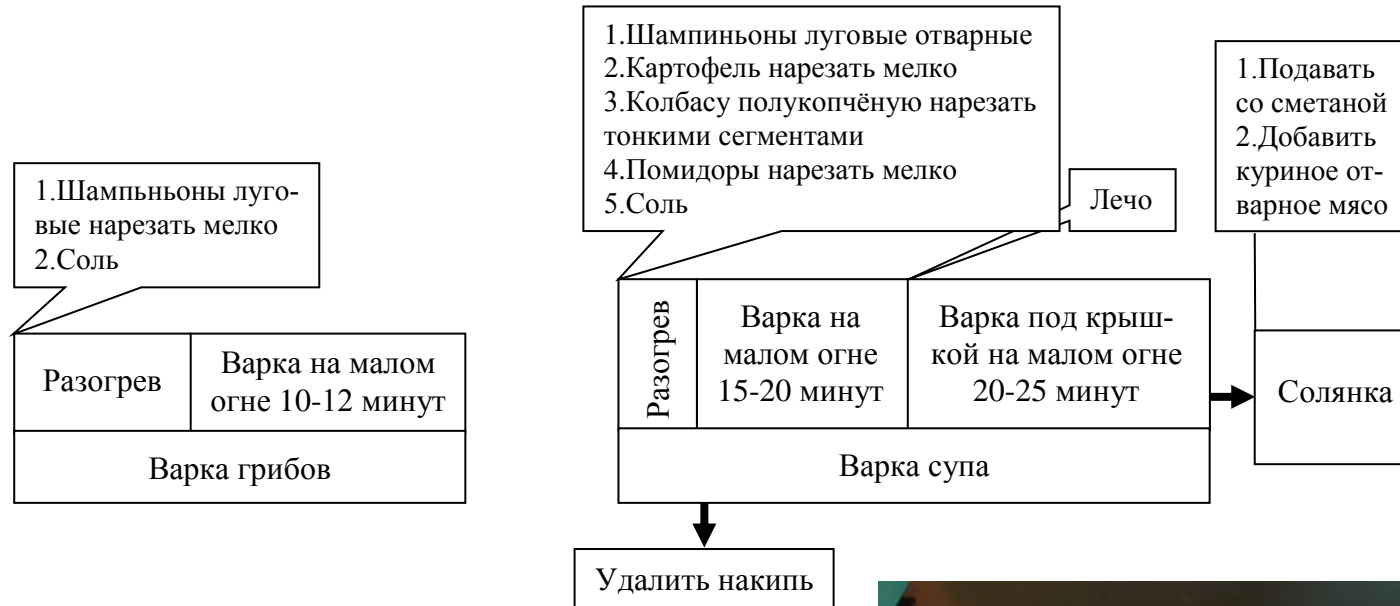


Солянка с шампиньонами "У Сетуни" (khurs.ru - 2020)



1. Шампиньоны луговые – 3 шт.
2. Картофель – 1-2 шт.
3. Помидоры красные – 1 шт.
4. Колбаса полукопчёная – 120-150 г
5. Мясо куриное отварное – 120-150 г
6. Лечо – 75-100 г
7. Сметана жирностью 20 % – 250-300 г
8. Соль – 1 ст. ложка
9. Вода – 1,5-2 л



Солянка с шампиньонами "У Сетуни"



1. Собираем шампиньоны луговые



2. Режем шампиньоны луговые мелко



3. Чистим картофель



4. Режем картофель мелко



5. Берём помидор



6. Режем помидор мелко



7. Берём колбасу полукопчёную



8. Режем колбасу полукопчёную мелко



9. Берём лечо



10. Ставим кастрюлю с водой на огонь



11. Кладём шампиньоны луговые и соль в кастрюлю



12. Варим на малом огне, извлекаем шампиньоны из кастрюли

Солянка с шампиньонами "У Сетуни"



13. ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём отваренные грибы



14. Кладём картофель в кастрюлю



15. Кладём колбасу полукопчёную в кастрюлю



16. Кладём помидоры в кастрюлю



17. Доводим до кипения, удаляем накипь, варим на малом огне



18. Кладём соль в кастрюлю



19. Кладём лезо в кастрюлю



20. Накрываем кастрюлю крышкой и варим на малом огне



21. Наливаем солянку в тарелку



22. Кладём сметану в тарелку



23. Размешиваем сметану в солянке



24. Добавляем мелко нарезанное отварное куриное мясо