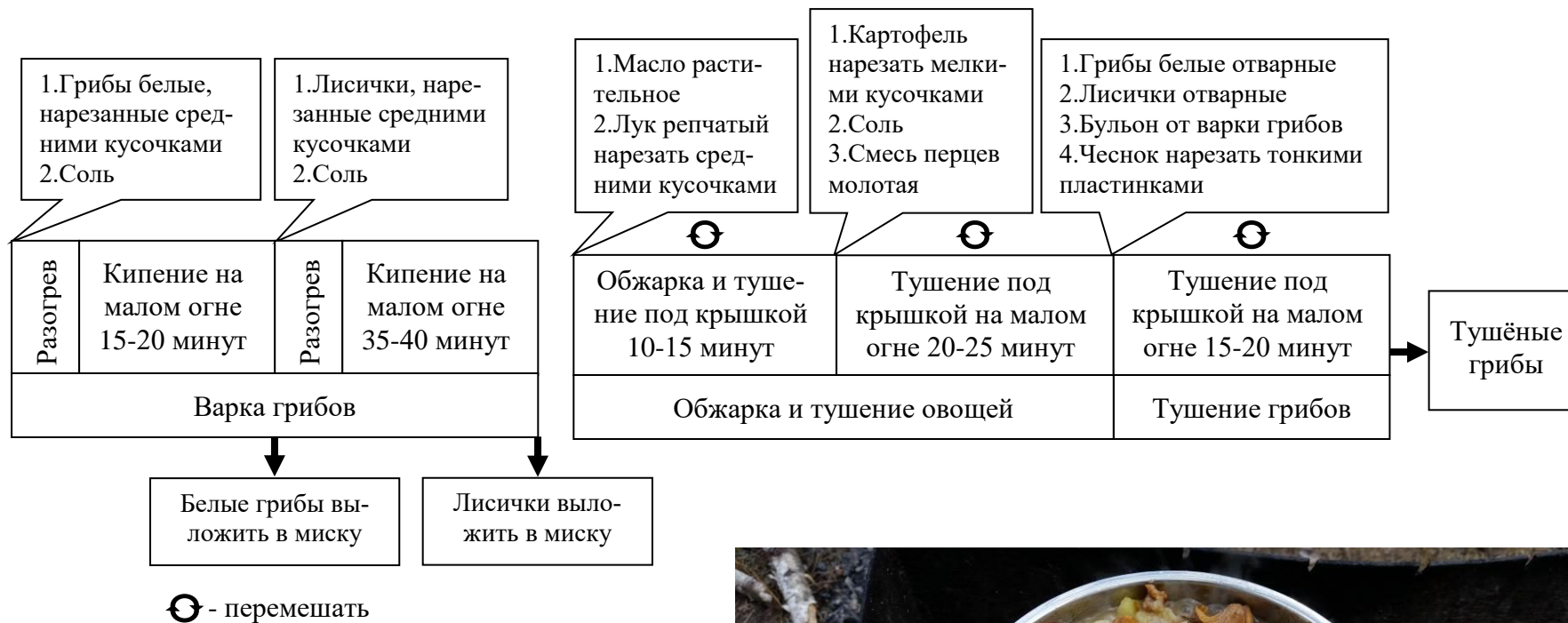


Тушёные белые грибы с лисичками "Дары соснового леса" (khurs.ru - 2016)



1. Грибы белые
2. Лисички
3. Лук репчатый – 4 шт.
4. Картофель – 4-6 шт.
5. Чеснок – 0,5-1 головки
6. Масло растительное – 70-80 г
7. Смесь перцев молотая
8. Бульон от варки грибов – 0,5-1 стакана
9. Соль
10. Вода



Тушёные белые грибы с лисичками "Дары соснового леса"



1. Собираем грибы белые



2. Собираем лисички



3. Очищаем грибы, моем, сортируем по видам



4. Берём лук репчатый и чеснок



5. Чистим лук репчатый и режем средними кусочками



6. Берём картофель



7. Чистим и режем картофель мелкими кусочками



8. Чистим чеснок и нарезаем тонкими пластинками



9. Берём смесь перцев молотую



10. Берём масло растительное



11. Берём походную жаровню и заполняем углём



12. Поливаем уголь жидкостью для розжига и поджигаем

Тушёные белые грибы с лисичками "Дары соснового леса"



13. Поочерёдно варим белые грибы и лисички в подсоленной воде



14. Ставим сковороду на огонь и наливаем масло растительное



15. Кладём лук репчатый в сковороду



16. Накрываем сковороду крышкой и тушим лук на малом огне



17. Кладём картофель в сковороду



18. Перемешиваем содержимое сковороды



19. Кладём соль и смесь перцев в сковороду, перемешиваем



20. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



21. Кладём грибы отварные в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Кладём чеснок в сковороду, перемешиваем



24. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне