

Тушёные моховики с картофелем "У Пено" (khurs.ru - 2016)



1. Моховики
2. Лук репчатый – 4 шт.
3. Картофель – 4-5 шт.
4. Чеснок – 0,5-1 головки
5. Масло растительное – 50-70 г
6. Смесь перцев молотая
7. Бульон от варки грибов – 0,5-1 стакана
8. Соль
9. Вода

Тушёные моховики с картофелем "У Пено"



1. Берём моховики отварные



2. Берём лук репчатый и чеснок



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый средними кусочками



5. Берём картофель



6. Чистим картофель



7. Режем картофель мелкими кусочками



8. Чистим чеснок



9. Режем чеснок и тонкими пластинками



10. Берём смесь перцев молотую



11. Берём масло растительное



12. Ставим сковороду на жаровню с горящим углём, наливаем масло растительное

Тушёные моховики с картофелем "У Пено"



13. Кладём лук репчатый в сковороду



14. Накрываем сковороду крышкой и тушим лук



15. Кладём картофель в сковороду



16. Солим и перемешиваем содержимое сковороды



17. Накрываем сковороду крышкой и тушим



18. Кладём смесь перцев молотую в сковороду



19. Кладём моховики отварные в сковороду



20. Кладём чеснок в сковороду



21. Повторно кладём смесь перцев молотую в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



24. Готовое блюдо подаём на стол