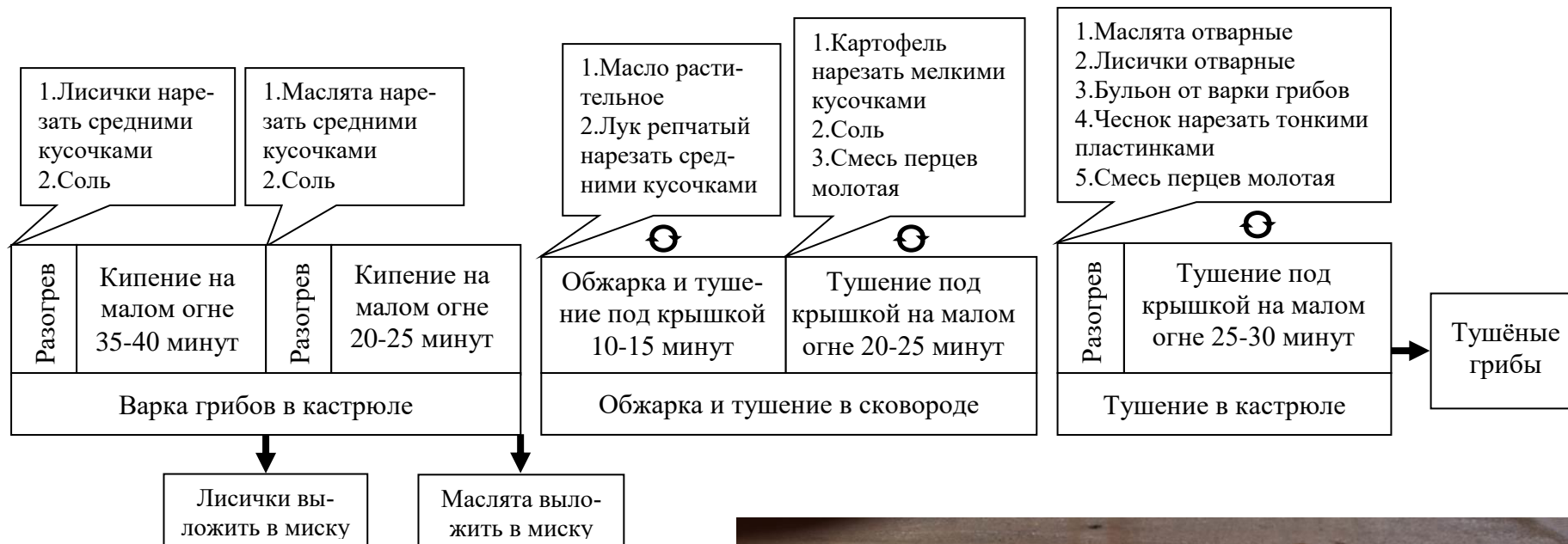


## Тушёные маслята с лисичками и картофелем по-походному "Беседа у костра" (khurs.ru - 2016)



⊕ - перемешать

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



## Тушёные маслята с лисичками и картофелем по-походному "Беседа у костра"



1. Берём лисички отварные с бульоном



2. Берём маслята отварные с бульоном



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель мелкими кусочками



6. Берём лук репчатый и чеснок



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый средними кусочками



9. Берём чеснок



10. Чистим чеснок



11. Режем чеснок тонкими пластинками



12. Берём масло растительное

## Тушёные маслята с лисичками и картофелем по-походному "Беседа у костра"



13. Берём смесь перцев молотую



14. Берём соль



15. Ставим сковороду на жаровню с горящим углём



16. Наливаем масло растительное в сковороду



17. Кладём лук репчатый в сковороду



18. Обжариваем лук, периодически перемешиваем



19. Накрываем сковороду крышкой и тушим лук



20. Кладём картофель в сковороду



21. Кладём соль и смесь перцев молотую в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



24. Периодически перемешиваем

## Тушёные маслята с лисичками и картофелем по-походному "Беседа у костра"



25. Тушим картофель почти до готовности



26. Ставим кастрюлю на жаровню, наливаем масло растительное



27. Кладём маслята отварные в кастрюлю



28. Кладём лисички отварные в кастрюлю



29. Кладём чеснок в кастрюлю



30. Кладём картофель с луком из сковороды в кастрюлю



31. Перемешиваем содержимое кастрюли



32. Тушим на малом огне под крышкой



33. Повторно кладём смесь перцев молотую в кастрюлю, перемешиваем



34. Тушим на малом огне под крышкой



35. Блюдо готово



36. Подаём на стол