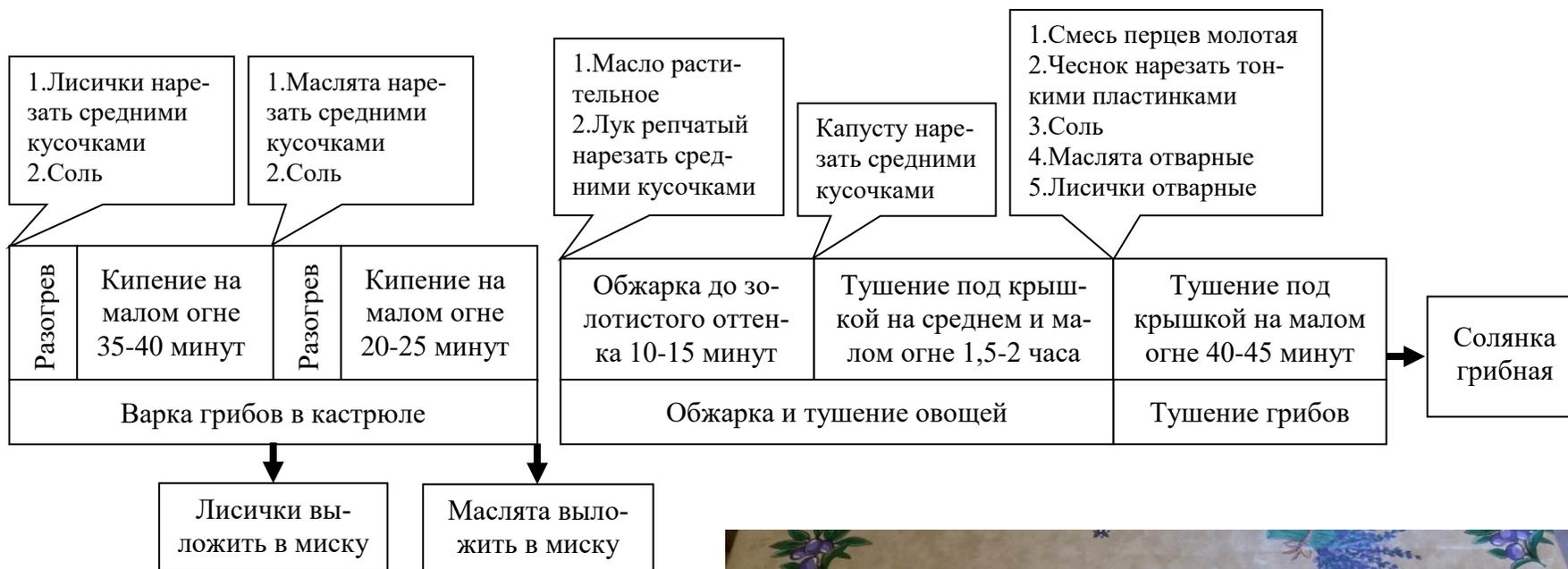


Солянка со свежей капустой, маслятами и лисичками "Осенний урожай" (khurs.ru - 2016)



1. Лисички
2. Маслята
3. Лук репчатый – 4 шт.
4. Капуста белокочанная – 1 шт.
5. Чеснок – 1-1,5 головки
6. Масло растительное – 80-120 г
7. Смесь перцев молотая
8. Куркума
9. Соль
10. Вода

Солянка со свежей капустой, маслятами и лисичками "Осенний урожай"



1. Берём лисички отварные



2. Берём маслята отварные



3. Берём капусту белокачанную



4. Режем капусту белокачанную средними кусочками



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый, режем средними кусочками



7. Берём чеснок



8. Чистим чеснок режем тонкими пластинками



9. Берём масло растительное



10. Составляем пропорции специй



11. Ставим сковороду на огонь, наливаем масло растительное



12. Кладём лук репчатый в сковороду, обжариваем до золотистого оттенка

Солянка со свежей капустой, маслятами и лисичками "Осенний урожай"



13. Кладём капусту в сковороду



14. Тушим под крышкой на среднем, а затем на малом огне, перемешиваем



15. Кладём специи в сковороду



16. Кладём чеснок в сковороду



17. Перемешиваем содержимое сковороды



18. Тушим под крышкой на малом огне, периодически перемешиваем



19. Повторно добавляем смесь перцев молотую и соль



20. Кладём маслята отварные в сковороду



21. Кладём лисички отварные в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой и тушим на малом огне



24. Готовое блюдо подаём к столу, можно добавить сметану