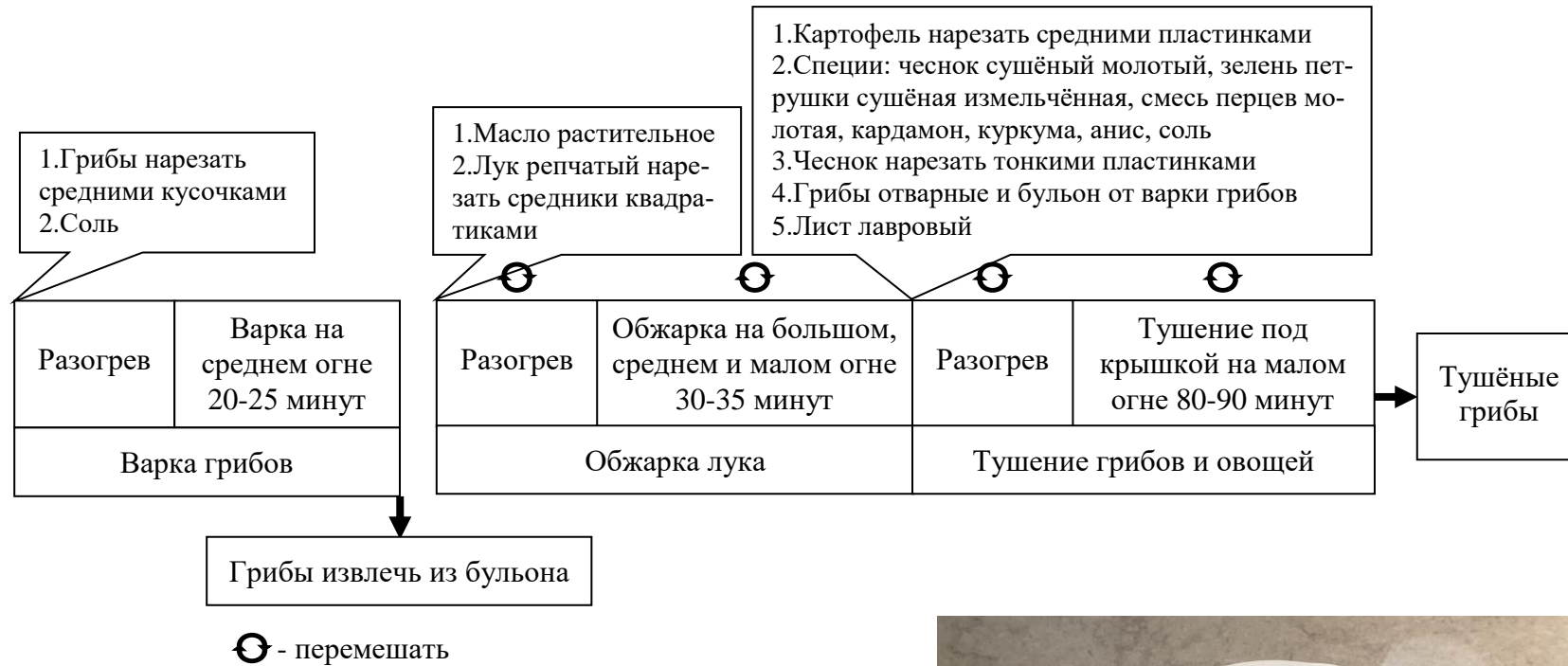


Тушёные лесные грибы с картофелем "Летнее угощение 2" (khurs.ru - 2019)



1. Грибы лесные (белые, подберёзовики, маслята, сыроежки) – 2,5-3 кг
2. Картофель – 1-1,5 кг
3. Лук репчатый – 1-1,2 кг
4. Чеснок – 6-7 зубчиков
5. Масло растительное – 70-80 г
6. Чеснок сушёный молотый
7. Зелень петрушки сушёная измельчённая
8. Смесь перцев молотая
9. Кардамон
10. Куркума
11. Анис
12. Соль – 1-1,25 ст. ложки
13. Вода – 2-2,5 л
14. Бульон от варки грибов – 150-200 мл



Тушёные лесные грибы с картофелем "Летнее угощение 2"



1. Собираем, чистим и режем грибы, добавляем сыроежки



2. Берём лук репчатый



3. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними пластинками



6. Берём чеснок, чистим



7. Режем чеснок дольки тонкими пластинками



8. Берём масло растительное



9. Отмеряем пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём соль



12. Варим грибы на малом или среднем огне

Тушёные лесные грибы с картофелем "Летнее угощение 2"



13. Отваренные грибы с бульоном выкладываем в тарелку



14. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



15. Кладем лук репчатый в сковороду



16. Жарим лук на большом огне, перемешиваем



17. Кладем картофель в сковороду



18. Кладем специи в сковороду



19. Кладем чеснок в сковороду



20. Кладем отварные грибы и наливаем бульон в сковороду



21. Кладем лист лавровый в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой, тушим на малом огне



24. Подаём на стол