

Жареные шампиньоны луговые с картофелем и луком со сметаной "Наш парк" (khurs.ru - 2022)



- 1.Шампиньоны луговые – 400-450 г
- 2.Картофель – 0,5-0,6 кг
- 3.Лук репчатый – 150-200 г
- 4.Масло растительное – 60-70 г
- 5.Перец лимонный молотый – 0,2-0,25 ч. ложки
- 6.Соль – 1 ст. л. + 1 ст. л. – для варки грибов, 0,3 ст. ложки для жарки картофеля
- 7.Вода для варки грибов – 2,5 л + 2,5 л



Жареные шампиньоны луговые с картофелем и луком со сметаной "Наш парк"



1. Собираем шампиньоны луговые



2. Моем, чистим и режем шампиньоны луговые некрупно



3. Варим шампиньоны луговые два раза в подсоленной воде



4. Отваренные шампиньоны луговые выкладываем на тарелку



5. Чистим и режем картофель пластинками среднего размера



6. Чистим и режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



7. Чистим чеснок



8. Режем чеснок тонкими пластинками



9. Берём масло растительное



10. Берём сметану жирностью 20 %



11. Ставим вок с маслом растительным на огонь



12. Кладём картофель и соль в вок, жарим на большом огне

Жареные шампиньоны луговые с картофелем и луком со сметаной "Наш парк"



13. Периодически перемешиваем, жарим до образования корочки



14. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



15. Кладём лук репчатый в сковороду, жарим на большом огне



16. Периодически перемешиваем



17. Жарим лук репчатый до образования золотистого оттенка



18. Кладём картофель в вок поверх жареного лука



19. Кладём отваренные шампиньоны луговые, чеснок и перец лим.



20. Перемешиваем содержимое вoka и жарим на большом огне



21. Накрываем вок крышкой и томим на малом огне



22. Подаём грибы с картофелем на стол



23. Добавляем сметану



24. Перемешиваем сметану с картофелем и грибами