

## Жареные шампиньоны луговые с картофелем "Сетуньские" (khurs.ru - 2023)



1. Шампиньоны луговые – 1,2-1,4 кг
2. Картофель – 2,0-2,1 кг
3. Лук репчатый – 0,5-0,6 кг
4. Чеснок – 4-5 зубчиков
5. Перец чёрный молотый – по вкусу
6. Сметана жирностью 20% - по вкусу
7. Масло растительное – 55-60 г
8. Соль - 1,2+1,2 (2 варки грибов) + 0,3 (жарка картофеля) ст. ложки
9. Вода – 3,0+3,0 (2 варки грибов) л



## Жареные шампиньоны луговые с картофелем "Сетуньские"



1. Собираем шампиньоны луговые



2. Варим шампиньоны луговые в подсоленной воде



3. Чисти лук репчатый



4. Режем лук репчатый мелко



5. Чистим картофель



6. Режем картофель средними пластиками



7. Чистим чеснок



8. Режем чеснок тонкими пластинками



9. Берём сметану жирностью 20%



10. Берём масло растительное



11. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь, кладём лук



12. Жарим лук репчатый на большом огне, перемешиваем

## Жареные шампиньоны луговые с картофелем "Сетуньские"



13. Жарим лук до золотисто-охристого оттенка



14. Кладём шампиньоны луговые отваренные и чеснок в сковороду



15. Перемешиваем грибы с луком и чесноком, жарим на большом огне



16. Ставим сковороду с маслом на огонь, кладём картофель



17. Кладём соль и перец чёрный молотый в сковороду



18. Перемешиваем содержимое сковороды



19. Жарим картофель на большом огне до румяной корочки



20. Ставим вок с маслом растительным, кладём лук с грибами



21. Кладём жаренный картофель в вок



22. Перемешиваем содержимое вока, жарим на среднем огне



23. Подаём на стол



24. Добавляем сметану