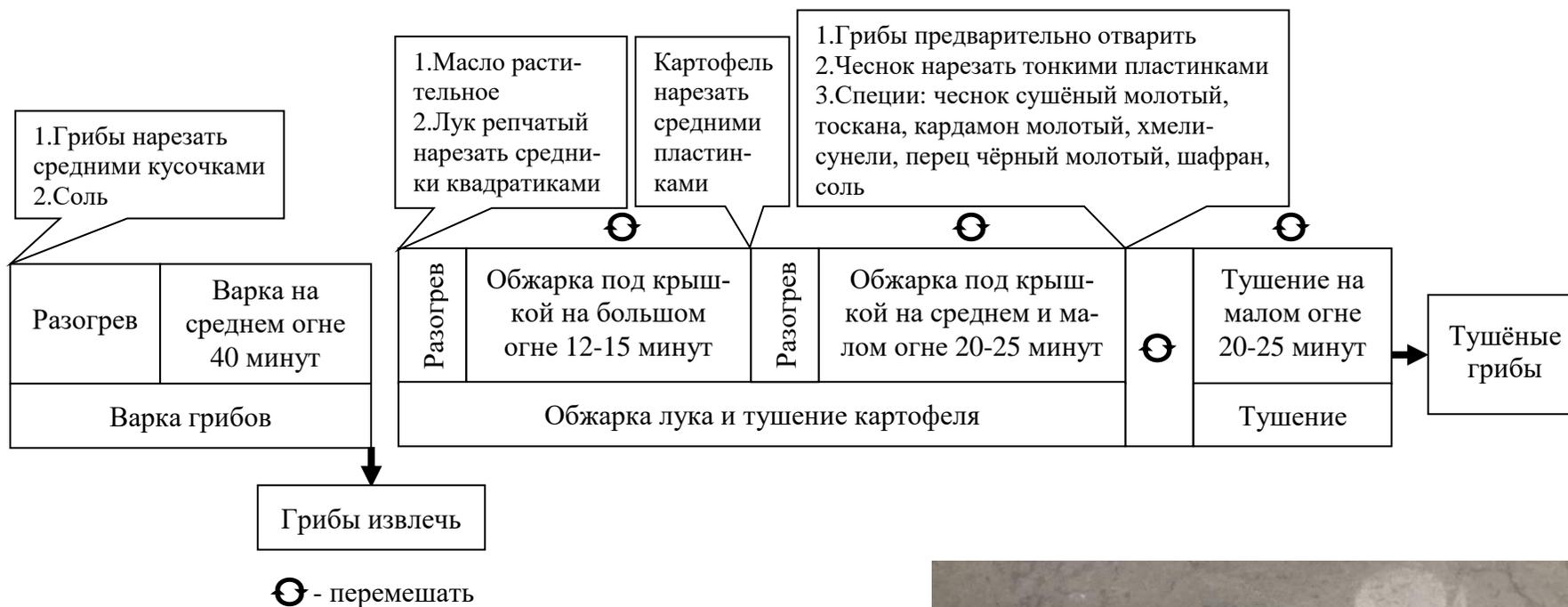


Тушёные вёшенки с картофелем "Пермьера" (khurs.ru - 2019)



1. Вёшенки – 1,2-1,3 кг
2. Картофель – 2 кг
3. Лук репчатый – 1 кг
4. Чеснок – 0,3-0,5 головки
5. Масло растительное – 120-150 г
6. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
7. Тоскана – 1 ст. ложка
8. Перец чёрный молотый – 0,5 ч. ложки
9. Кардамон молотый – 0,5 ч. ложки
10. Хмели-сунели – 0,5 ч. ложки
11. Карри – 0,5 ч. ложки
12. Соль – 1 ст. ложка
13. Вода – 2+2 л (для варки грибов)



Тушёные вёшенки с картофелем "Пермьера"



1. Берём вёшенки



2. Моем и режем вёшенки средними кусочками



3. Берём картофель



4. Чистим картофель



5. Режем картофель средними пластинками



6. Берём лук репчатый



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый средними квадратиками



9. Берём чеснок



10. Чистим дольки чеснока



11. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



12. Отмеряем пропорции специй

Тушёные вёшенки с картофелем "Пермьера"



13. Перемешиваем специи



14. Берём масло растительное



15. Берём сметану жирностью 20 %



16. Ставим кастрюлю с водой и вёшенками на огонь



17. Кладём соль в кастрюлю, снимаем пенку, варим на среднем огне



18. Отваренные вёшенки выкладываем на тарелку



19. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



20. Кладём лук репчатый в сковороду



21. Жарим лук репчатый на большом огне под крышкой



22. Периодически перемешиваем, жарим до золотистого света лука



23. Кладём картофель в сковороду



24. Перемешиваем содержимое сковороды

Тушёные вёшенки с картофелем "Пермьера"



25. Тушим под крышкой на среднем огне



26. Периодически перемешиваем



27. Кладём вёшенки в сковороду



28. Кладём чеснок и специи в сковороду



29. Перемешиваем содержимое сковороды



30. Тушим под крышкой на малом огне, периодически перемешиваем



31. Подаём на стол



32. Добавляем сметану