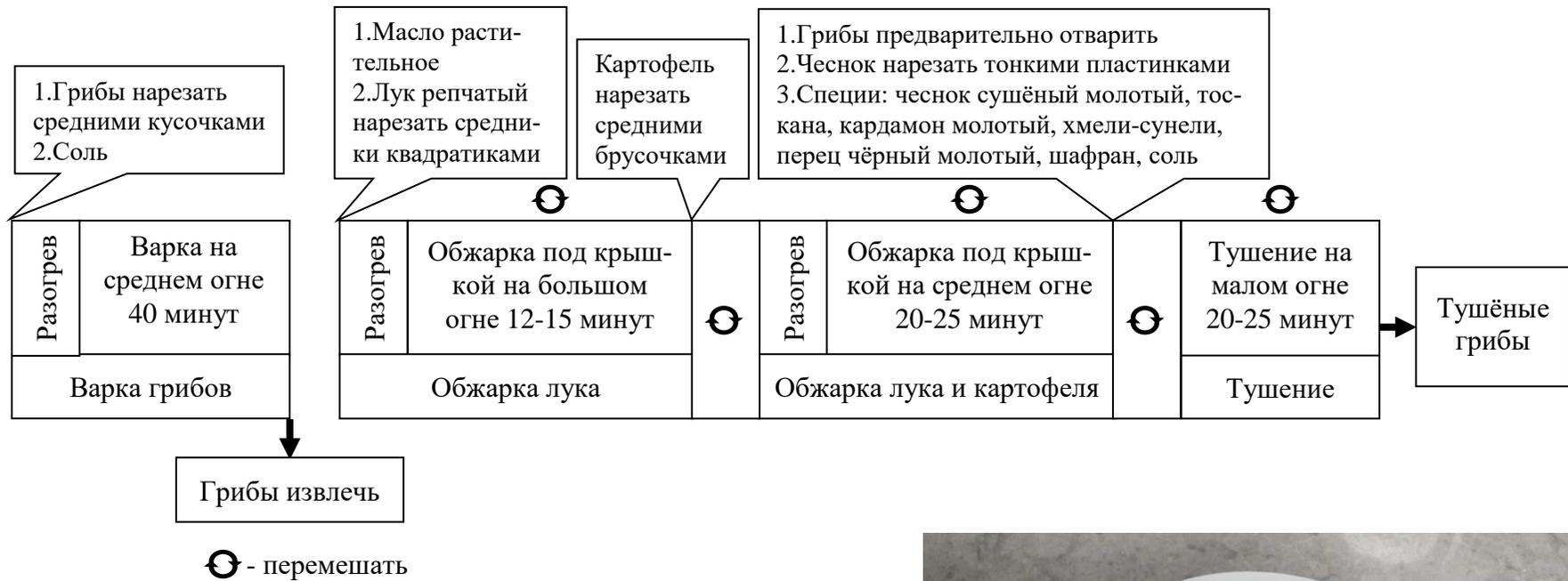


## Тушёные вёшенки с картофелем "Ароматные грибочки" (khurs.ru - 2019)



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 (для варки грибов) + 0,8-1 ст. ложки (для жарки)
13. Вода – 2,5 л (для варки грибов)



## Тушёные вёшенки с картофелем "Ароматные грибочки"



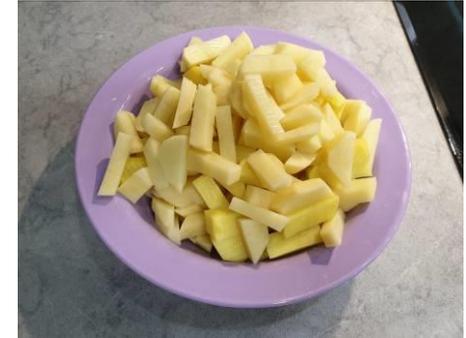
1. Моём и режем вёшенки средними кусочками



2. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



3. Чистим картофель



4. Режем картофель средними брусочками



5. Чистим дольки чеснока



6. Режем дольки чеснока тонкими пластинками



7. Отмеряем пропорции специй



8. Перемешиваем специи



9. Берём масло растительное



10. Берём сметану жирностью 20 %



11. Варим вёшенки в подсоленной воде



12. Отваренные вёшенки выкладываем на тарелку

## Тушёные вёшенки с картофелем "Ароматные грибочки"



13. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



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



15. Периодически перемешиваем лук жарим до золотистого цвета



16. Кладём картофель в сковороду



17. Кладём чеснок в сковороду, перемешиваем содержимое



18. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



19. Периодически перемешиваем, подрумяниваем картофель



20. Кладём вёшенки отварные в сковороду



21. Кладём специи в сковороду, перемешиваем содержимое



22. Тушим под крышкой на малом огне, периодически перемешиваем



23. Подаём на стол



24. Добавляем сметану