

Жареные шампиньоны луговые с луком "У реки" (khurs.ru - 2023)



1. Шампиньоны луговые – 0,6 кг (отварные)
2. Лук репчатый – 0,25-0,3 кг
3. Масло растительное – 40-45 г
4. Соль – 1,2 ст. ложки
5. Вода – 3,0 л

Жареные шампиньоны луговые с луком "У реки"



1. Собираем шампиньоны луговые



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый мелко



4. Берём сметану



5. Берём масло растительное



6. Варим шампиньоны луговые в подсоленной воде



7. Жарим лук репчатый на большом огне, перемешиваем



8. Кладём отваренные шампиньоны луговые в сковороду



9. Перемешиваем, жарим на большом огне



10. Кладём жареные шампиньоны луговые с луком в тарелку



11. Добавляем сметану



12. Перемешиваем грибы со сметаной