



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » На второе » Грибы, тушеные с картофелем

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Грибы, тушеные с картофелем

11 октября 2011 16:27 · <https://open-cook.ru/recipes/griby-tushenye-s-kartofelem>



[open-cook.ru](#) Открытая кухня Анны Нечаевой

Сентябрь – пора грибов. И как же не выложить вам рецепт с грибами. Правда, готовили мы их в деревне на приличное число гостей, поэтому ТАК много одного блюда.

Мы насобирали целое ведро грибов. Еще нам понадобится 3-4 луковицы и 5-6 картошек. И все это на целую большую гусятницу!



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

У нас были белые, подосиновики, подберезовики, маслята, сыроежки и немножко лисичек.

У всех, кроме лисичек и сыроежек, снимаем шляпки. А у ножек счищаем верхний слой:



oren-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Шляпки разрезаем пополам на наличие червяков. Если сама мякоть чистая, а бахрома червивая, то бахрому попросту срезаем.



Лисички просто очищаем от грязи:



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Подготовленные грибы тщательно моей и нарезаем небольшими ломтиками:



Отправляем грибы в нагретую гусятницу с растительным маслом:



В итоге у нас получилась почти целая гусятница, грибочки тушим на среднем огне до появления характерного грибного запаха:



Лук нарезаем тонкими полукольцами и отправляем к грибам:



Картофель нарезаем тонкими ломтиками:



Картофель добавляем к грибочкам, перемешиваем и тушим до готовности:



На предмет готовности проверяем вилкой. Когда все будет готово, выкладываем в мисочку:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

А можно добавить сметанки:



Приятного аппетита!