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

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Лисички жареные со сметаной

2 августа 2015 14:48 · https://open-cook.ru/recipes/lisichki-zharenye-so-smetanoj



К нам в Питер в гости приезжала моя мама с гостинцами из деревни, в которой они с папой живут. И среди множества вкусняшек были лисички, которые мои родители собственноручно собирали в лесу у дома. Казалось бы, что в них такого, в Питере же можно купить все что угодно. И мы несколько раз в предыдущие годы покупали лисички, но они всегда оказывались слишком сухими и горькими. Так что лисички от родителей были шикарным подарком))) И в тот же день мы их пожарили со сметаной и кушали с отварной картошечкой, тоже родительской)) А вы любите лисички со сметанкой?

Все самое вкусное, как правило, самое простое и родом из детства.

На 2 порции:

- 250-300 гр лисичек (а вообще, берите столько, сколько можете съесть)
- 1 средняя луковица
- 1/2 стакана сметаны
- соль по вкусу
- зелень по вкусу (петрушка, укропа - что любите)
- растительное масло

Грибы предварительно сполоснуть, почистить. Крупные порезать на 2-3 части.

Луковицу почистить и порезать тонкими полукольцами или четвертинками колец. На самом деле форма нарезки лука здесь не принципиальна, хоть мелким кубиком, хоть крупными кусками.

Разогреть сковороду с небольшим количеством масла, обжарить на нем лук до золотистого цвета. Добавить лисички.



Постепенно появится жидкость, выпарить ее почти полностью.



Добавить сметану, перемешать и тушить еще минут 5.



Посолить, поперчить по вкусу. Можно сразу добавить измельченную зелень.



Подготовить любимый гарнир, разложить его по тарелкам и добавить грибочки.



Готовится все это очень быстро и получается безумно вкусно! Обойтись здесь одной порцией не получается.



Приятного аппетита!
