Картошка с грибами, луком и зеленью

Добавил(а) Оля
03.06.10 04:04 -





Продукты для рецепта

- Картофель - 1 кг.
- Шампиньоны - 300 гр.
- Морковь - 1 шт.
- Масло сливочное - 100 гр.

- Лук зелёный, укроп, петрушка
- Чеснок 3 зубчика.
- Соль, перец, специи



Картофель

Картошку чистим, солим.

Я готовила картофель в микроволновой печи 15 минут на максимальной мощности.

Картофель складываем в пакет, завязываем, прокалываем 2 дырочки по 1-1,5 см.

Или варим картофель в подсоленной воде почти до готовности.



Грибы.

Шампиньоны нарезаем крупными кусочками, солим, обжариваем на сливочном масле 10 минут.

Морковь трём на крупной тёрке, выкладываем к грибам, перемешиваем, тушим 5 минут.



Картофель.

Готовый картофель нарезаем средними кусочками, выкладываем к грибам и жарим до появлени



Зелень.

Зелень и лук мелко рубим.



Картофель с грибами, луком и зеленью.

Зелень выкладываем в картофель, хорошо перемешиваем. Сверху посыпаем измельчённым чесн

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}