

Свинина с белыми грибами в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
26.09.11 14:20 -



Продукты

- Свинина - 1,5 кг.
- Лук - 1 шт.
- Чеснок - 4-5 зубчика.
- Белые грибы - 500 гр.

Свинина с белыми грибами в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
26.09.11 14:20 -

- Сливки 33-35% - 150 мл.
- Соль, перец, растительное масло



Мясо нарезаем брусочками.



Лук нарезаем полукольцами.

Свинина с белыми грибами в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
26.09.11 14:20 -



Белые грибы нарезаем средними кусочками.



Мясо варим в подсоленной воде с лавровым листом на слабом огне 1-1,5 часа.

Свинина с белыми грибами в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
26.09.11 14:20 -



Грибы жарим 15 минут, периодически помешиваем.



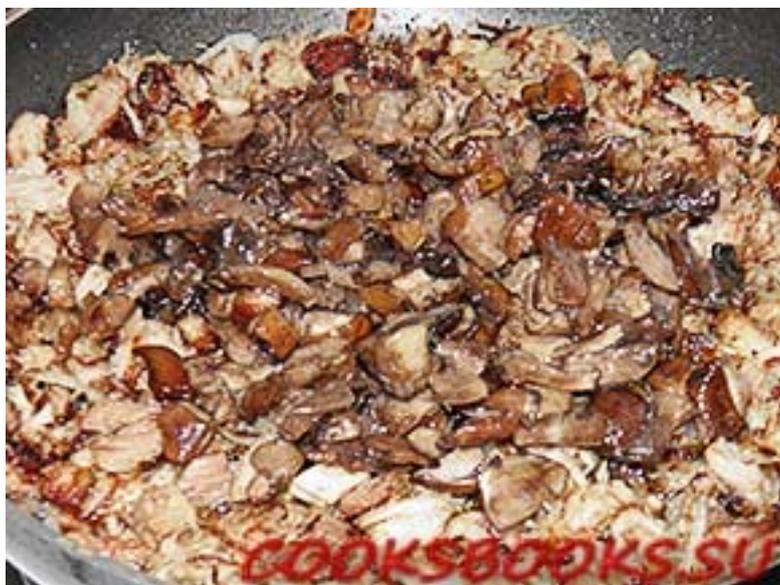
Мясо вытаскиваем из бульона, выкладываем на сковороду с раскалённым растительным маслом.

Свинина с белыми грибами в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
26.09.11 14:20 -



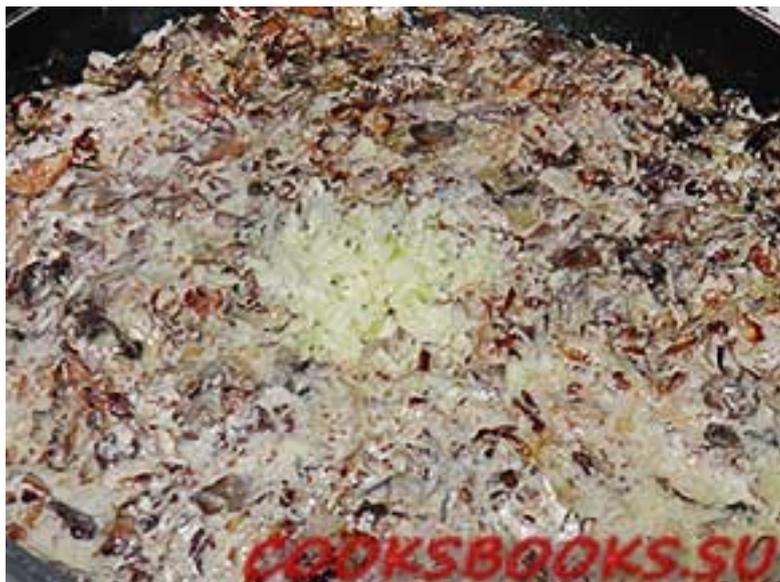
Обжариваем мясо с луком до золотистого цвета.



В мясо выкладываем грибы, перемешиваем.

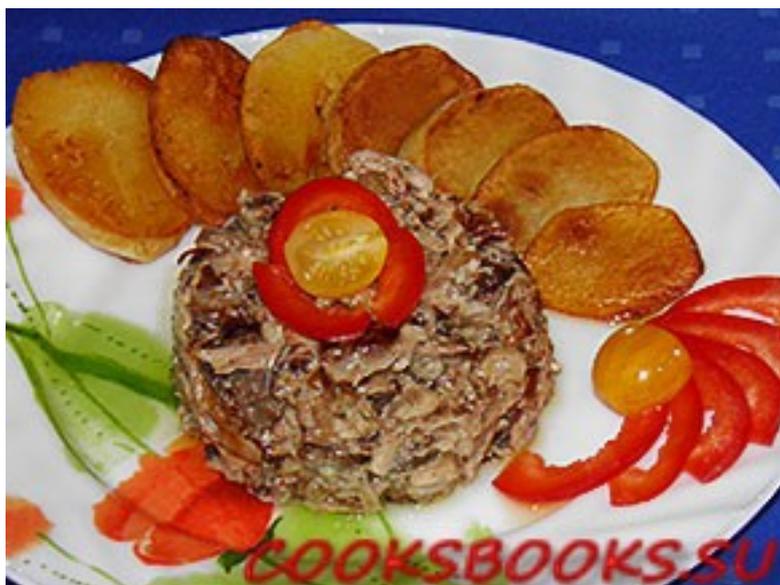
Свинина с белыми грибами в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
26.09.11 14:20 -



Добавляем сливки, томим на слабом огне 5 минут.

Снимаем с огня, добавляем измельчённый чеснок, перемешиваем, даём настояться 5-10 минут.



Подаём с гарниром.

Приятного аппетита!!!

Свинина с белыми грибами в сливочном соусе

Добавил(а) Оля
26.09.11 14:20 -

{kunena_discuss:12}