



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Грибы в оливковом масле

Zeytinyağlı Mantar



500 гр. грибов
25-30 шт. лука-шалот
2 зубчика чеснока
3 шт. зеленого тонкого перца
2 помидора
1 ст.л. фруктового уксуса
8 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. сахара
1 ч.л. соли
8-10 веточек петрушки

- # Налить в кастрюлю 4 ст.л. оливкового масла, нагреть и добавить лук- шалот, пассировать до прозрачности.
- # Добавить крупно порезанный перец и мелко резаный чеснок, пассировать пока перец изменит цвет.
- # Затем добавить грибы, сахар и помидоры, закрыть крышкой и на среднем огне готовить 10 минут.
- # Посолить, добавить 4 ст.л. оливкового масла и тушить еще 2-3 минуты.
- # Теплым или холодным выложить на сервисную тарелку и украсить мелко рубленной петрушкой.

Грибы содержат достаточное количество жидкости, поэтому в это блюдо воду не добавляют.