



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

Сосиски с грибами

Kasede Mantarli Sosis



8 шт. сосисек
500 гр. грибов
1 луковица
3 шт. стручкового зеленого перца
1 помидор
6 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Положить сверху:
6 ломтиков помидора
1 стакан тертого сыра

- # Лук мелко порезать и обжарить в масле. Добавить крупно порезанный перец, поджарить.
- # Добавить крупно порезанные грибы и на сильном огне помешивать пока испарится жидкость.
- # Довести грибы до полуготовности и добавить порезанные кружочками сосиски, посолить, поперчить.
- # Последним добавить мелко порезанный помидор, тушить пока помидор станет мягким.
- # 6 шт. термостойких чашек поставить на противень. Разложить грибы с сосисками по чашкам.
- # Сверху положить по одному ломтику помидора и посыпать тертым сыром.
- # Поставить противень в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить пока сыр расплавится и поджарится.
- # Подавать горячим.

Блюдо будет доходить в духовке, поэтому на плите следует готовить до полуготовности.