



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

Жареные грибы с перцем

Biberli Mantar Kavurması



500 гр. грибов
1 красный перец приготовленный на гриле
2 зубчика чеснока
1 ст.л. слив. масла
0,5 ч.л. сахара
0,5 ч.л. тимьяна
1 ч.л. соли
Посыпать сверху:
0,5 стакана тертого сыра

- # Слив. масло растопить в сковороде, добавить мелко порезанный перец и чеснок. Пассировать некоторое время.
- # Добавить порезанные грибы, увеличить огонь и готовить пока грибы дадут сок.
- # Добавить сахар, соль, тимьян, готовить еще 5-6 минут.
- # Перед тем как снять с огня, добавить тертый сыр.
- # Подавать горячим.

Блюдо можно готовить в качестве гарнира к мясу.