



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

Грибное Соте

Mantar Sote



500 гр.грибов
5 долек чеснока
6 стол.ложек раст.масла
2 зелёных перца
2 помидора
Щепотка чёрного перца
1,5 чайн.ложки соли

- # Чеснок очистить, мелко порезать и немного поджарить на раст.масле.
- # Когда чеснок станет мягким, добавить мелко порезанный зелёный перец, потушить несколько минут.
- # Добавить тёртый на тёрке помидор. Когда помидоры будут готовы, бросить крупно порезанные грибы. Посолить, поперчить.
- # Тушить на медленном огне 20-25 минут.

В это блюдо не обязательно добавлять воды, потому что в грибах достаточно жидкости.