



## 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,попутешить несколько минут.
- # Добавить тёртый на тёрке помидор.Когда помидоры будут готовы,бросить крупно порезанные грибы.Посолить,поперчить.
- # Тушить на медленном огне 20-25минут.

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