

Молодая капуста, тушенная с лисичками

Ингредиенты

- Лисички - 500 г
- Лук - 1 шт
- Морковь - 1 шт
- Сливки - 80 мл (35%)
- Белое вино - сухое 50 мл
- Мускатный орех - щепотка
- Морская соль - (по вкусу)
- Перец - свежемолотый (по вкусу)
- Сливочное масло - 30 г
- Оливковое масло - 2 ст.л



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Лисички тщательно промыть в холодной воде и крупно нарезать. Выложить грибы на сухую и горячую сковороду. Тушить на сильном огне до полного испарения грибной жидкости. Затем, огонь уменьшить, добавить 1 ст. л. оливкового масла и 15 г сливочного. Поджарить грибы до приятного золотистого цвета, добавить вино. Через несколько минут, когда алкоголь выпарится – снять лисички с огня, приправить щепоткой мускатного ореха, солью и перцем. Выложить на тарелку.

2

В той же сковороде, где тушились грибы обжарить резанный лук и тертую морковь на смеси масел. Добавить шинкованную капусту и протушить около 10 минут.

3

Добавить в сковороду грибы и сливки. Аккуратно перемешать содержимое сковороды и тушить до готовности капусты.

4

В завершении - присыпать овощи мелко рубленным укропом, добавить соль и перец по вкусу и еще раз перемешать.

Приятного вам аппетита :)