

Лисички в сметане "Хитренькие"



Что нужно:

- лисички - 1 кг;
- морковь (крупная) - 1 шт;
- помидор (крупный) - 1 шт;
- сметана - 200 г;
- мука - 1 ст. л.;
- соль, перец, ваши любимые специи - по вкусу;
- майонез - 2 ст. л.;
- зелень - по желанию.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Тщательно промываем лисички и отвариваем в подсоленной воде 20 минут (лисички закладываем в уже кипящую воду).
3. Этим временем в маленькой сковородке обжариваем (буквально 1-2 минуты) натёртую морковь, нарезанный кубиком помидор. Солим.
4. Уже сваренные грибы откидываем на дуршлаг.
5. Теперь обжариваем грибы в сковородке 4 минуты на среднем огне.
6. Смешиваем сметану, майонез, муку и ваши любимые специи (я беру прованские травы).
7. Добавляем сметанную смесь к грибам, перчим, перемешиваем, уменьшаем огонь и томим ещё 5 минут.
8. Добавляем морковь с помидором, перемешиваем и тушим ещё 1 минуту. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё чуть-чуть.
9. Перед подачей, по желанию, можете добавить зеленушки.