

Шампиньоны и лук очистите, нарежьте. Помидоры нарежьте дольками. В большой сковороде разогрейте оливковое масло, пережарьте лук, затем добавьте грибы и помидоры. Убавьте огонь и тушите минут 20 под крышкой, не забывая помешивать. В конце приготовления посолите, поперчите, добавьте базилик и перемешайте. Такое рагу можно подавать с рисом или макаронами, посыпав сверху горячее блюдо тертым сыром.

Количество порций: 4

Температура подачи: Горячее блюдо

Тип обработки: Тушение

Ингредиенты:

- Шампиньоны свежие 300 г
- Лук (крупный) 1 луковицалуковицы
- Помидоры 4 шт
- Масло оливковое
- Базилик (свежий) 1 пучокпучка
- Соль (и перец) по вкусу

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ

Источник: wday.ru