

"Картошка по-можайски"

Автор: Екатерина
10.08.2011 13:00

На 2-3 порции:

Картофель - 5-6 шт; лук - 1 шт; грибы (лесные, шампиньоны) - 300-500 гр; соль, перец

Картофель помыть, почистить, порезать соломкой, полудольками или кружочками. На раскалённую сковороду налить растительное масло и выложить картофель, обжарить до золотистого цвета. Лук почистить, порезать мелко. Шампиньоны помыть, почистить, порезать дольками. Добавить лук и шампиньоны к картофелю. Жарить 15 минут, помешивая. Убавить огонь, накрыть крышкой, жарить до готовности. Перед выключением посолить и поперчить по вкусу.