

Рецепт національної кухні

Шампіньєны паўфабрыкат

у адаптацыі шэф-кухара Алены Мікульчык

Інгрэдыенты:

- 1 кг шампіньёнаў
- 3 г кмену
- 5 г часнаку
- ½ ч. л гарчыцы
- 2 г солі
- чорны молаты перац – на смак

Выхад агульны: 960 г.

Спосаб прыгатавання:

1. Шампіньєны мыем, кожны грыб разразаем уздоўж і наразаем лустачкай.
2. Пачышчаны часнок дробна сячэм.
3. Грыбы выкладваем на гарачую сухую патэльню, бесперапынна памешваем. Як толькі грыбы пусцяць сок (1 -2 хвіліны), дадаём часнок, кмен, гарчыцу, перац і соль. Усё праграваем 1-2 хвіліны.
4. Грыбы не павінны пацямнець!
5. Акрамя бігуса паўфабрыкат шампіньёнаў можна дадаваць да варанай бульбы, у соус «Бешамель».

Смачна есці!

Рецепт национальной кухни

Шампиньоны полуфабрикат

в адаптации шеф-повара Елены Микульчик

Ингредиенты:

- 1 кг шампиньонов
- 3 г тмина
- 5 г чеснока
- ½ ч. л горчицы
- 2 г соли
- черный молотый перец – по вкусу

Выход общий: 960 г.

Способ приготовления:

1. Шампиньоны моем, каждый гриб разрезаем вдоль и нарезаем ломтиком.
2. Очищенный чеснок мелко рубим.
3. Грибы выкладываем на горячую сухую сковородку, непрерывно помешиваем. Как только грибы пустят сок (1 -2 минуты), добавляем чеснок, тмин, горчицу, перец и соль. Все прогреваем 1-2 минуты.
4. Грибы не должны потемнеть!
5. Кроме бигуса полуфабрикат шампиньонов можно добавлять к вареному картофелю, в соус «Бешамель».

Приятного аппетита!