



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 луковицу
- Помидоры - 4 шт
- Масло оливковое
- Базилик (свежий) - 1 пучок
- Соль (и перец) - по вкусу

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)

Источник: wday.ru