



Время приготовления: 45 мин

На 4 порции:

- 4 маленькие тыквы (500 г мякоти) • 300 г шампиньонов • 2 моркови • 1 большая луковица • 100 мл грибного бульона • 30 г сливочного масла • соль • молотый черный перец • 1 щепотка сушеной пряной зелени

1. У каждой тыквы срезать верхнюю часть и удалить семена. Мякоть выбрать ложкой и нарезать небольшими кусочками. В сковороде с антипригарным покрытием растопить половинку сливочного масла, выложить кусочки тыквы и тушить на слабом огне, помешивая, 10 мин. Посолить и поперчить.

2. Грибы протереть влажной тканью или почистить и тонко нарезать. Лук и морковь очистить и мелко нашинковать. В другой сковороде разогреть оставшееся масло и подрумянить репчатый лук. Добавить морковь с грибами и слегка обжарить.

3. Смешать грибы с тыквой, посолить, поперчить и приправить пряными травами. Залить грибным бульоном и тушить 15 мин.

4. Пустые тыквы вымыть и обсушить. При необходимости срезать нижнюю часть, чтобы тыквы устойчиво стояли на тарелках. Грибное рагу еще раз приправить и выложить в подготовленные тыквы. Сразу подать.



Источник: burdastyle.ru