

## ТУШЕНОЕ МЯСО С МАНГОЛЬДОМ И ГРИБАМИ



Категория: Гарнир

Создана 2020-07-28

Квалифицировано

Supercook CL

Предложено Kitchen Center

ТОщее время

приготовления: 09:55

Минут

Suitable for article:

- Supercook SC250

- Supercook SC300

- Supercook SC350

- Supercook SC380

- Supercook SC400

### СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 4 ПОРЦИЙ

<b>500 Грамм</b>	Мангольд
<b>1 у 1/2 Литр</b>	Вода, горячая
<b>1/2</b>	перец порезанный на 2 части
<b>30 Миллилитр</b>	оливкового масла
<b>200 Грамм</b>	свежих грибов
<b>1 Зубчик</b>	чеснок
<b>20 Грамм</b>	масло сливочное.
<b>50 Грамм</b>	Тёртый сыр пармезан
<b>100 Грамм</b>	бекона (можно шужык из курдюка)
<b>100 Миллилитр</b>	крем фреш
<b>1/2 Чайная ложка</b>	Перец
	солить по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь.](#)