

Грибы в томатном соусе



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 2-3 ст.л.
- вода 100-120 мл
- лук 1 шт
- перец
- растительное масло по вкусу
- свежие шампиньоны 3-5 шт
- соль по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Грибы и лук очистить и мелко нашинковать.
2. Нарезанные шампиньоны и лук обжарить на сковороде с растительным маслом.
3. Добавить протертые томаты Pomì и тщательно перемешать. Добавить воду, соль и молотый перец и тушить соус на медленном огне в течение 3-5 минут.
4. Соус можно подавать отдельно в соуснице или сразу вместе с гарниром. Приятного аппетита!