



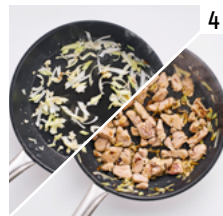
Разогрейте духовку до 180 °С. Отваривайте лисички и белые грибы 15 минут в подсоленной воде на среднем огне.



Свинину нарежьте брусочками, лук - полукольцами, чеснок мелко порубите, сыр натрите на терке.



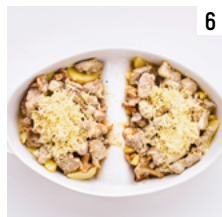
Картофельные дольки посыпьте солью и перцем, сбрызните растительным маслом, выложите в емкость для запекания и готовьте в духовке при 180 °С 13-15 минут.



Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте на сильном огне лук и чеснок 2 минуты, помешивая. Добавьте свинину, посыпьте солью, перцем по вкусу и обжаривайте, помешивая, 3 минуты на сильном огне.



Добавьте отваренные грибы и жарьте еще 2 минуты на сильном огне. Влейте сметану, всыпьте укроп, посолите и поперчите по вкусу. Прогрейте на среднем огне 2-3 минуты, помешивая.



Достаньте картофель из духовки, выложите сверху свинину с грибами в сметанном соусе, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку ещё на 3- 4 минуты.



Подавайте поджарку из свинины из лесных грибов с картофелем и сметанным соусом.