Грибное рагу с томатами

На 100 грамм:
Калорийность: **25,56 ккал.**
Белки: **2,04 г.**
Жиры: **0,43 г.**
Углеводы: **3,92 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/gribnoe-ragu-s-tomatami/

Ингредиенты:
- шампиньоны свежие - 300 г
- лук (крупный) - 1 луковица
- помидоры - 4 шт
- перец болгарский 2 шт
- базилик (свежий) - 1 пучок
- соль (и перец) - по вкусу

Приготовление:
Шампиньоны и лук очистите, нарежьте. Помидоры и перец нарежьте дольками. В большой сковороде разогрейте немного воды, чуть притушите лук, затем добавьте грибы и помидоры и перец. Убавьте огонь и тушите минут 20 под крышкой, не забывая помешивать. В конце приготовления посолите, поперчите, добавьте базилик и перемешайте.