

Блюда

и заготовки

из грибов

закуски, супы, выпечка

50
рецептов



Блюда

и заготовки

из грибов

закуски, супы, выпечка



ЭКСМО

Москва

2012

Содержание

Салаты и закуски

Салат из свеклы с грибами	4
Салат из моркови с грибами	5
Салат из брокколи с шампиньонами	6
Салат из шампиньонов и яиц	7
Итальянский салат	8
Цветная капуста с грибами	9
Грибы с говядиной и курицей	10
Грибные рулеты в луковом соусе	11
Бобы с мясом в горшочке	12
Грибы, тушеные с яблоками	12
Перец, фаршированный грибами	13
Кабачки, фаршированные грибами	13

Супы

Рассольник «Питерский»	14
Солянка с подосиновиками	15
Суп из лисичек	16



Грибной борщ с черносливом	17
Щи из квашеной капусты с грибами	18
Суп-пюре из креветок с грибами (французское блюдо)	19
Щи с грибами	20
Суп-лапша со свежими грибами	21
Суп с грибами и мясом	22
Суп из свежих грибов	23



Вторые блюда

Соте из цыплят с грибами	24
Куриная печень с маслятами и луком	24
Лисички в яично-сливочном соусе	25
Котлеты из шампиньонов	25
Биточки из птицы, фаршированные грибами	26
Цыпленок, фаршированный паштетом, шампиньонами и фисташками	27
Свиное филе с корочкой из пармезана и пряных трав	28
Свинина с соусом из красного вина, грибов и горчицы	29
Пирог с цветной капустой и шампиньонами	30
Картофель с рыжиками в сметанном соусе	31
Ризотто с тунцом и грибами	32
Ромштекс с грибами	33
Телятина с шампиньонами	34
Лазанья с шампиньонами	35
Карась с вешенками	36



Выпечка

Пирог с лисичками	36
Слоеные пирожки с грибами	37
Бисквит с грибами	37
Кулебяка новгородская со свежими грибами	38
Блинный пирог с шампиньонами	39
Пирог с гречневой кашей и грибами	40
«Подушечки» с грибами	41



Заготовки

Маринованные рыжики и грузди	42
Консервированные лисички и валуи	43
Вешенки соленые	44
Подосиновики соленые	45
Опята «Ароматные»	46
Грибы, маринованные с луком	47



Салат из свеклы с грибами

1. Вымытую свеклу отварить, охладить, очистить и нарезать аккуратной соломкой.
2. Очистить зубчики чеснока и натереть их на мелкой терке.
3. Вареные грибы залить уксусной эссенцией, тщательно перемешать и оставить их на 30 мин.
4. Затем все подготовленные продукты смешать в отдельной посуде.
5. Посолить, поперчить по вкусу и заправить растительным маслом.
6. Салат украсить зеленью петрушки.

Состав:

400 г свеклы
200 г вареных грибов
2–3 зубчика чеснока
0,5 ч. л. уксусной эссенции
30 г растительного масла
зелень петрушки
соль
перец

Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 1 ч 30 мин
Количество порций: 4



Салат из моркови с грибами

Состав:

300–400 г свежих
вешенок

4 моркови

2 головки репчатого лука

1 зубчик чеснока

50 мл растительного
масла

майонез или сметана

соль по вкусу

1. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Очищенный лук нашинковать. Морковь и лук жарить на растительном масле до золотистого цвета.

2. Грибы отобрать, вымыть, очистить и нарезать кубиками. В течение 10 мин поджаривать их на растительном масле.

3. Грибы смешать с морковью и луком, добавить измельченный зубчик чеснока, соль. Все хорошо перемешать, заправить майонезом. При желании можно добавить несколько капель лимонного сока.

4. Подавать салат к столу в холодном виде.

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 4



Салат из брокколи с шампиньонами

1. Капусту брокколи хорошо вымыть и отварить в подсоленной воде. В охлажденном виде разобрать ее на мелкие соцветия.
2. Очистить и вымыть морковь. Вымыть сельдерей. Отварив их и остудив, нарезать тонкими ломтиками.
3. Отваренные и охлажденные заранее шампиньоны нарезать небольшими кусочками и обжарить их на растительном масле. Дать им остыть.
4. Все компоненты салата смешать, посолить, заправить майонезом, посыпать нарезанным зеленым луком и измельченной зеленью.
5. Перед подачей к столу дать салату настояться в течение 15–20 мин.

Состав:

500 г брокколи
250 г отварных шампиньонов
1–2 моркови
1–2 корня сельдерея
1 пучок зеленого лука
0,5 стакана майонеза
2 ст. л. растительного масла
зелень, соль по вкусу



Время подготовки: 50 мин
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 4

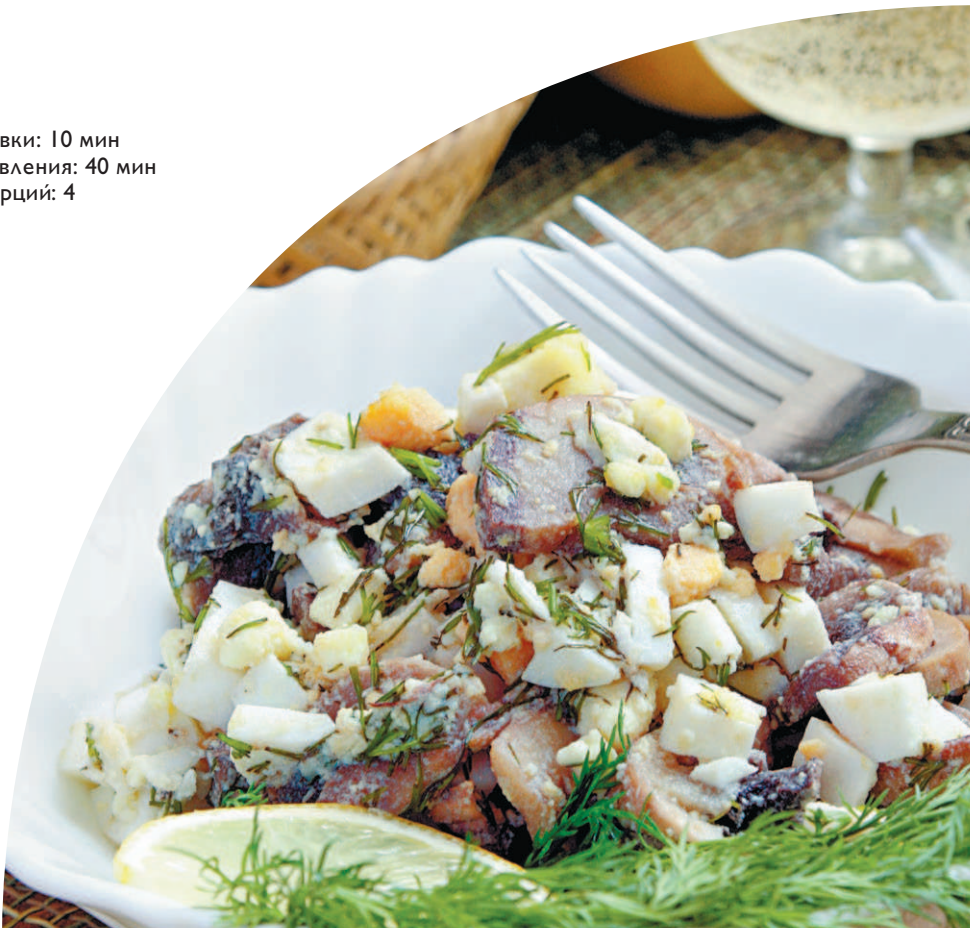
Салат из шампиньонов и яиц

Состав:

500 г шампиньонов
3 ст. л. растительного
масла
4 яйца
зелень укропа
соль, перец

1. Отобрать, очистить и вымыть шампиньоны.
2. Отварить грибы в соленой воде. Откинуть их в дуршлаг и дать стечь воде.
3. Нарезать грибы тонкими ломтиками.
4. Яйца сварить, очистить от скорлупы и порубить кубиками.
5. Смешать яйца с грибами, добавить соль и перец по вкусу. Заправить салат растительным маслом.
6. Салат украсить зеленью.

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 4

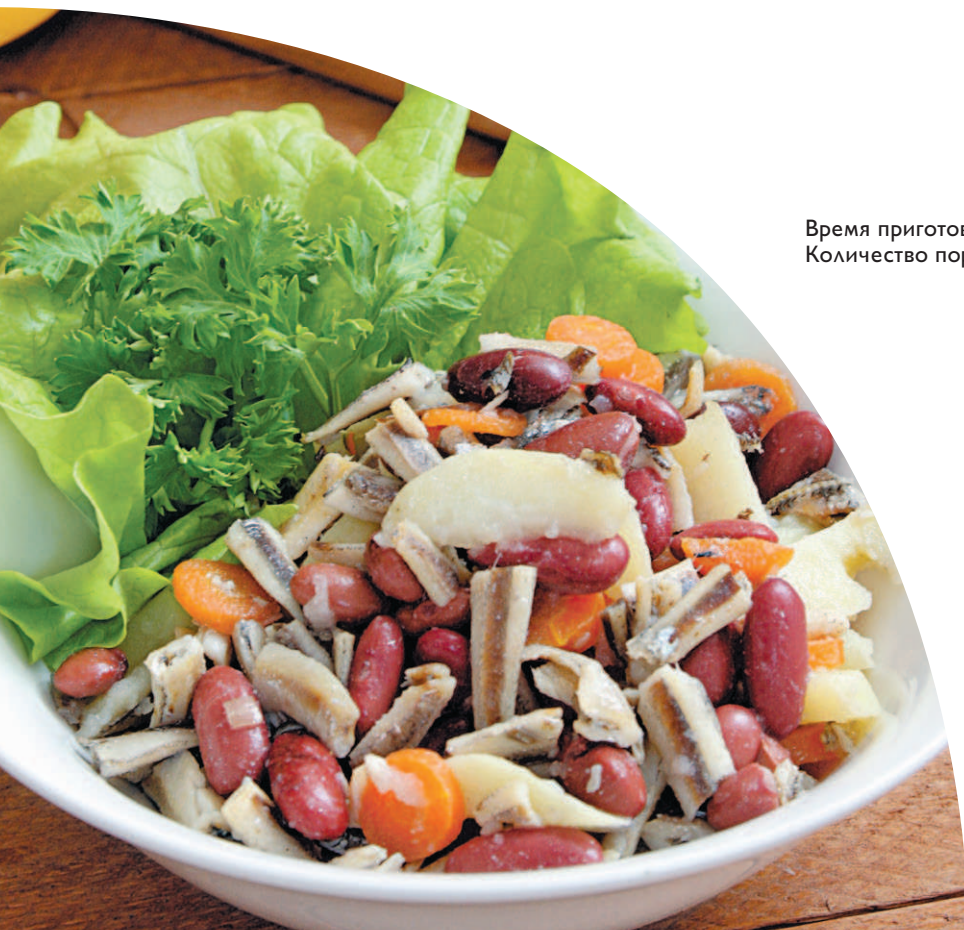


Итальянский салат

1. Картофель, бобы, морковь, яйца и зеленый горошек хорошо вымыть. Затем все компоненты сварить в подсоленной воде, остудить.
2. Филе анчоуса и шампиньоны нарезать небольшими кусочками.
3. Картофель, морковь и яйца очистить и нарезать мелкими кубиками.
4. В отдельной посуде смешать все компоненты, добавив уксус и соль.
5. На дно салатницы красиво уложить листья салата. Сверху горкой выложить нашу смесь и заправить маслом.
6. Готовый салат подавать к столу, посыпав зеленью петрушки.

Состав:

600 г картофеля
100 г бобов
200 г моркови
1 банка консервированных шампиньонов
100 г мороженого зеленого горошка
100 г филе анчоуса
2 ст. л. уксуса
2 яйца
3 ст. л. растительного масла
2 ст. л. зелени петрушки
листья салата
соль



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 6

Цветная капуста с грибами

Состав:

1 головка цветной
капусты
400 г свежих
шампиньонов
2 ст. л. муки
1,5 стакана молока
1 яичный желток
50 г сыра
100 г растительного
масла
сок 1 лимона
соль по вкусу

1. Цветную капусту отварить в подсоленной воде, охладить.
2. Шампиньоны нарезать крупными кусками и тушить в небольшом количестве растительного масла.
3. Приготовить соус: взять сливочное масло и смешать его с мукой, разбавить молоком. На слабом огне проварить соус до загустения, после чего добавить в него несколько капель лимонного сока, соль и аккуратно ввести желток.
4. Взять огнеупорную форму, смазать ее растительным маслом и уложить на дно равномерными слоями – половину отваренной капусты, поверх нее – слой грибов, затем – оставшуюся капусту.
5. Все полить соусом, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до образования золотистой корочки.

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 4



Грибы с говядиной и курицей

1. Вымыть, нарезать говядину и куриное мясо тонкими полосками и разложить по отдельным мискам.
2. Смешать нарезанную кольцами луковицу, перец чили, соль, лимонный сок и сок лайма. Этим маринадом залить нарезанное мясо и оставить на 4 ч. Затем в течение 3 мин обжаривать его.
3. В глубокой сковороде растопить сливочное масло, пассеровать на нем нашинкованный лук, сладкий перец и грибы.
4. Готовые овощи, кусочки говядины и курицы разложить на сильно нагретые сервировочные тарелки.
5. К столу подавать это блюдо с мексиканскими лепешками, сметаной и соусом «Сальса», чтобы гости могли сами сделать себе фахитас, т. е. положить на лепешку мясо и овощи по выбору.

Состав:

350 г говяжьей вырезки
350 г куриного филе
250 г свежих грибов
12 мексиканских лепешек
0,5 стакана сметаны
1 стакан соуса «Сальса»
3 стручка сладкого перца
3 ст. л. сливочного масла
2 головки репчатого лука
3 зубчика чеснока
2 стручка перца чили
1/3 стакана сока лайма
1/3 стакана лимонного сока
соль по вкусу



Время подготовки: 4 ч
Время приготовления: 20 мин
Количество порций: 4

Грибные рулеты в луковом соусе

Состав:

Для теста:

1 яйцо

1,5–2 стакана муки

0,5 стакана воды

соль по вкусу

Для начинки:

200 г соленых грибов

300 г свежих шампиньонов

2 ст. л. растительного масла

Для соуса:

500 г репчатого лука

3 ст. л. растительного масла

2 ст. л. томатного соуса

1 стакан воды

сухие травы

соль, перец

1. Лук мелко нарезать и тушить в растительном масле в течение 30–40 мин.
2. Приготовить начинку: свежие и соленые грибы вымыть и пропустить через мясорубку. Затем обжарить их на сильном огне.
3. В миске растереть яйцо с солью и водой. Постепенно подсыпая муку, замесить тесто.
4. Раскатать тесто в тонкий пласт.
6. На пласт теста намазать начинку и свернуть рулетом.
7. Тушеный лук переложить в блендер, туда же влить воду, положить соль, перец, травы по вкусу и все хорошо взбить.
8. Рулет разрезать на кусочки длиной 4–5 см и установить их вертикально в сотейник. Добавить немного воды и луковый соус.
9. Тушить в сотейнике в течение 20 мин после закипания.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Бобы с мясом в горшочке

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4

1. Мясо вымыть и нарезать кубиками среднего размера. Нашинковать лук, нарезать помидоры и обжарить все вместе с кусками мяса.
2. Когда мясо будет почти готово, добавить сломанные пополам стручки фасоли, влить горячую воду, посолить, поперчить и тушить на слабом огне до готовности.
3. Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками и вместе с томатной пастой, яйцом, сметаной и мукой тушить до готовности.
4. Затем соединить мясо с грибами и разложить все по горшочкам, сверху посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при средней температуре в течение 10–15 мин.

Состав:

500 г баранины
или свинины
500 г стручковой фасоли
250 г свежих лисичек
2 головки репчатого лука
2 ст. л. томатной пасты
4 свежих помидора
1 яйцо
1 ч. л. муки
2–3 ст. л. сметаны
0,5 стакана тертого сыра
растительное масло
соль, перец по вкусу

Грибы, тушеные с яблоками

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 5

1. Свежие рыжики перебрать, очистить, вымыть в холодной воде и отделить шляпки от ножек. Шляпки нарезать четвертинками, а ножки – тонкими кружочками. Грибы тушить в сливочном масле до готовности.
2. Яблоки вымыть, удалить семена и нарезать дольками. Добавить к грибам и тушить 10–15 мин.
3. Муку смешать с холодным грибным бульоном, влить к грибам с яблоками и варить на среднем огне в течение нескольких минут.
4. Затем все залить сметаной, довести на слабом огне до кипения, посолить по вкусу, заправить зеленью укропа.
5. На гарнир можно подать отварной картофель и салат из свежих помидоров.

Состав:

500 г свежих рыжиков
2 стакана грибного бульона
5 яблок среднего размера кислых сортов
120 г сливочного масла
12 ст. л. муки
0,5 стакана сметаны
зелень укропа, соль по вкусу



Перец, фаршированный грибами

Состав:

150 г свежих грибов
4 ломтика бекона
2 помидора
2 стручка сладкого перца
60 г твердого сыра
1 яйцо
2 стакана бульона
80 г сливочного масла
1 головка репчатого лука
12 ст. л. панировочных сухарей
зелень петрушки
соль, перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4

1. Грибы вымыть, лук очистить, нарезать все мелкими кусочками. На слабом огне в сливочном масле тушить лук и грибы. Затем добавить большую часть тертого сыра, яйцо, панировочные сухари, посолить, поперчить.
2. Сладкий перец вымыть, разрезать пополам, удалить семена и прокипятить 12 мин в бульоне. Вынутый из бульона перец обсушить, начинить фаршем и выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На каждый перец положить ломтик бекона с надрезанными краями. Все посыпать оставшимся сыром, залить бульоном и запекать в духовке 10 мин.
3. Подавать к столу, украсив блюдо кусочками помидоров и зеленью петрушки.

Кабачки, фаршированные грибами

Состав:

3 молодых кабачка
500 г свежих белых грибов
2 головки репчатого лука
0,5 стакана сметаны
растительное масло
сливочное масло
мука
зелень укропа
соль по вкусу

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 6

1. Кабачки вымыть, очистить от кожуры, нарезать кусочками шириной по 3–4 см, удалить семена и часть мякоти. Отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, остудить. Затем запанировать их в муке и обжарить на растительном масле.
2. Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками, поджарить на сливочном масле и смешать с пассерованным луком и сметаной. Полученную массу тушить 4–5 мин.
3. Грибным фаршем наполнить подготовленные кабачки.
4. Подавать к столу на блюде, посыпав измельченной зеленью укропа.



Рассольник «Питерский»

1. Грибы замочить в воде на 30 мин, затем переложить их в кастрюлю, залить чистой холодной водой и варить еще 30 мин. После чего охладить их и нарезать кусочками.
2. Перловую крупу перебрать, вымыть, залить кипятком и варить на слабом огне 1 ч. Готовую крупу откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.
3. Морковь, лук и корень петрушки очистить, вымыть. Морковь нарезать соломкой, а лук и корень петрушки – мелкими кусочками. Все это смешать с томатным пюре и тушить 10 мин.
4. Соленые огурцы нарезать и тушить 15 мин с 1 стаканом бульона.
5. В кипящий бульон положить готовую перловую крупу, а через 20 мин добавить картофель, тушеные коренья, огурцы и варить еще 15 мин. Потом влить рассол, посолить.

Состав:

6 клубней картофеля
средней величины
1 стакан перловой крупы
1 морковь
1 головка репчатого лука
2 соленых огурца
10–14 сушеных грибов
1 ст. л. томатного пюре
0,5 стакана огуречного
рассола
3 стакана воды
2 ст. л. сливочного масла
1 корень петрушки
100 г сметаны
зелень петрушки
соль по вкусу



Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 1 ч 40 мин
Количество порций: 4

Солянка с подосиновиками

Состав:

*1 стакан свежих подосиновиков
2–3 соленых огурца
1–2 головки репчатого лука
2 ст. л. растительного масла
1–2 ст. л. томата-пюре
3–4 дольки лимона
лавровый лист
маслины
зелень петрушки
соль
перец*

- 1.** Головки репчатого лука очистить, вымыть, нашинковать и обжаривать на масле 5 мин.
- 2.** Затем к готовому луку добавить томат-пюре и тушить в течение 8–10 мин.
- 3.** Свежие подосиновики и соленые огурцы очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками и соединить с жареным луком.
- 4.** Положить лавровый лист, посолить, поперчить по вкусу, залить водой и варить 20–25 мин.
- 5.** Подавать солянку к столу, заправив ее рубленой зеленью петрушки, дольками лимона и маслинами.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4



Суп из лисичек

1. Нарезать и истолочь шпик. Тушить на нем нашинкованный лук до тех пор, пока он не станет полумягким.
2. Лисички перебрать, очистить, вымыть, добавить к луку и тушить еще в течение 40–45 мин. После этого в кастрюле вскипятить воду, в которую выложить грибы с луком, все посолить и варить на слабом огне 30 мин.
3. Сметану растереть с 1 ч. л. муки и заправить суп.

Состав:

500 г свежих лисичек

100 г шпика

1 головка репчатого лука

1 ч. л. муки

1 ст. л. сметаны

соль, перец по вкусу



Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 4

Грибной борщ с черносливом

Состав:

1 л грибного бульона
300 г свеклы
200 г моркови
200 г свежей капусты
200 г корневой петрушки
и лука
100 г помидоров
50 г чернослива
1 ст. л. уксуса
1 ст. л. сахара
лавровый лист
растительное масло
соль

1. Очистить и вымыть овощи.
2. В суповую кастрюлю положить нарезанные соломкой свеклу, морковь, корень петрушки и лук, добавить помидоры, уксус, сахар, 1–2 ст. л. растительного масла и немного грибного бульона (150–200 г).
3. Тушить овощи под закрытой крышкой, по мере необходимости добавляя воду или бульон.
4. Через 15–20 мин в кастрюлю добавить нашинкованную капусту. Тушить еще 20 мин.
5. В холодной воде хорошо вымыть чернослив и добавить к овощам.
6. За 10 мин до готовности в кастрюлю влить оставший бульон, добавить лавровый лист, соль.
7. Подавая к столу, положить в борщ сметану.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Щи из квашеной капусты с грибами

1. Грибы замочить на 30 мин в теплой воде, затем переложить их в кастрюлю, залить горячей водой и варить на слабом огне такое же время. Готовые грибы вынуть из бульона, охладить и нарезать небольшими кубиками.
2. Морковь и лук очистить, вымыть и нарезать кубиками, обжарить на растительном масле. Зелень петрушки вымыть, обсушить и отделить листики от веточек.
3. В сковороде разогреть растительное масло, на котором тушить 1 ч квашеную капусту, грибы, томатное пюре. После этого выложить все в кастрюлю с бульоном и варить в течение 1 ч. За 20 мин до окончания варки добавить жареные лук и морковь, пассерованную муку, лавровый лист, соль и перец.
4. Готовым шам дать настояться, а перед подачей к столу посыпать зеленью петрушки.

Состав:

70 г сухих белых грибов
500 г квашеной капусты
1 морковь
1 головка репчатого лука
1 ст. л. томатного пюре
растительное масло
мука
1 ст. л. пшеничной муки
1 лавровый лист
1,5 л воды
5–6 веточек петрушки
соль, перец по вкусу



Время подготовки: 30 мин
Время приготовления: 2 ч 30 мин
Количество порций: 4

Суп-пюре из креветок с грибами (французское блюдо)

Состав:

1 кг креветок
100 г свежих шампиньонов
2 ст. л. сливочного масла
3 стакана куриного бульона
1 стакан белого вина
1 веточка сельдерея
1 стакан взбитых сливок
мускатный орех
красный перец
соль

1. Креветки очистить от панцирей, мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю.
2. Шампиньоны очистить, вымыть, нарезать и обжаривать в течение 5 мин на сливочном масле.
3. К креветкам добавить жареные грибы и мускатный орех, влить куриный бульон, сухое белое вино, положить веточку сельдерея, посолить, поперчить.
4. Все варить на слабом огне 20 мин, изредка помешивая.
5. Через отведенное время из супа вынуть веточку сельдерея, сам суп процедить, а мясо креветок и грибы протереть через сито. Протертую массу положить в суп, добавить сливки и при необходимости досолить.
6. Подавать к столу в горячем виде. В каждую тарелку положить 1 столовую ложку взбитых сливок.

Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 4



Щи с грибами

1. Сушеные грибы залить холодной водой и оставить их в таком состоянии на 1 ч. Затем отварить их в подсоленной воде. Отваренные грибы вынуть из бульона, охладить и нарезать их кубиками.
2. Квашеную капусту потушить с нарезанными кореньями, морковью, луком и грибами на жире. Поджарить муку и соединить ее с овощами, добавить томатную пасту, перец лавровый лист и соль.
3. Тушеные овощи добавить в кипящий грибной бульон и варить в течение 5–10 мин.
4. Готовые щи подавать к столу со сметаной и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Состав:

5 сушеных белых грибов
500 г квашеной капусты
1 ст. л. пшеничной муки
2 моркови
2 средних корня
петрушки
1 головка репчатого лука
1 ст. л. томатного пюре
2 ст. л. жира
2 л воды
1 лавровый лист
сметана
зелень укропа и петрушки
соль, перец по вкусу



Время подготовки: 1 ч
Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 4

Суп-лапша со свежими грибами

Состав:

400 г свежих маслят
80 г моркови
2 головки репчатого лука
150 г муки
1 яйцо
60 г жира
40 г петрушки
перец
соль
специи

1. Свежие маслята хорошо очистить, вымыть в холодной воде, нарезать соломкой и тушить на жире и с небольшим количеством воды до готовности.
2. Из муки, яйца и соли замесить тесто для лапши. Раскатать его в тонкий пласт и нарезать тонкими полосками.
3. В кастрюлю налить воду, посолить ее и довести до кипения. Положить туда лапшу и варить в течение 10–15 мин.
4. Морковь и головки репчатого лука очистить, вымыть, нарезать соломкой и слегка поджарить.
5. Готовые грибы, овощи и специи (лавровый лист, перец горошком) добавить в кастрюлю к лапше. Все посолить и варить 10 мин.
6. Подавать лапшу к столу с рубленой зеленью.

Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 4



Суп с грибами и мясом

1. Грибы перебрать, очистить, вымыть и нарезать брусочками. Затем выложить их на разогретую сковороду и тушить на сливочном масле до готовности.
2. Говяжью вырезку вымыть, нарезать небольшими кусочками, положить в эмалированную кастрюлю, посолить, поперчить, добавить измельченный чеснок, сахар, зелень. Все тщательно перемешать и оставить под закрытой крышкой на 1 ч.
3. По истечении указанного времени влить воду, положить сливочное масло и сок, выделившийся при тушении грибов, и варить до готовности.
4. Незадолго до окончания варки к супу присоединить грибы и заправить мучной болтушкой, довести до кипения.

Состав:

200 г свежих грибов
300–400 г говяжьей вырезки
2–3 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. муки
2 ст. л. рубленой зелени
2–3 зубчика чеснока
сахар
красный молотый перец
соль

Время приготовления: 1 ч 30 мин
Количество порций: 4



Суп из свежих грибов

Состав:

200–300 г свежих опят
3–4 ст. л. гречневой
крупы
0,5 стакана молока или
2 ст. л. сметаны
1 головка репчатого лука
зелень
специи
соль по вкусу

1. Свежие опята перебрать, обрезать ножки, очистить от мусора, вымыть в холодной воде, мелко нарезать и варить на слабом огне в течение 30–40 мин.
2. Гречневую крупу перебрать, вымыть.
3. Головку репчатого лука очистить, вымыть, нарезать и добавить к грибам.
4. Полученную смесь смешать с гречневой крупой и варить до готовности крупы. Соль и специи добавить по вкусу.
5. Перед подачей к столу суп заправить молоком или сметаной, посыпать рубленой зеленью.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Соте из цыплят с грибами

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4

1. Цыплят вымыть, нарезать порционными кусками и положить их в сотейник с предварительно разогретым топленным маслом, добавить нарезанные головки репчатого лука, а затем грибы. Все посолить, поперчить по вкусу, положить гвоздику, лавровый лист и жарить под закрытой крышкой до золотистого цвета.
2. Взять небольшую кастрюлю, прогреть в ней на сливочном масле муку, влить куриный бульон, добавить грибы с луком и цыплят. Непрерывно помешивая, тушить 2–3 мин. Затем, убавив огонь, переложить цыплят и грибы в другую посуду, а бульон уварить на треть.
3. Отварить рис.
4. Подавать цыплят к столу, полив приготовленным соусом, а на гарнир – рис с грибами.

Состав:

1 кг цыплят
400 г свежих грибов
200 г риса
300 г куриного бульона
4 головки репчатого лука
50 г топленного масла
1 ст. л. муки
1 ст. л. сливочного масла
зелень, гвоздика, лавровый лист по вкусу
соль, перец по вкусу



Куриная печень с маслятами и луком

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 2

1. Вымыть куриную печень, нарезать небольшими кусочками и поджарить ее на сливочном масле.
2. Подготовленные грибы и лук мелко нарезать и поджарить. Затем добавить к ним муку, молоко и сливки.
3. В глубокой сковороде смешать грибы с луком и куриной печенью, тушить в течение 5–10 мин, предварительно посолив и поперчив.

Состав:

150 г куриной печени
2 ст. л. сливочного масла
100 г свежих маслят
1 головка репчатого лука
100 мл жирных сливок
100 мл молока
1 ч. л. муки
соль, белый перец по вкусу



Лисички в яично-сливочном соусе

Состав:

150 г лисичек
1 головка репчатого лука
2–3 веточки петрушки
1,5 ст. л. сливочного масла
2 яйца
1 ст. л. сметаны
3 ст. л. сливок
1 ч. л. крахмала
специи, белый молотый перец по вкусу
соль



Время приготовления: 10 мин

Количество порций: 4

1. Лисички очистить, вымыть, если они достаточно крупные, то разрезать их на 4 части, мелкие оставить целыми.
2. Очищенный и вымытый лук нарезать тонкими кольцами, а петрушку измельчить, оставив часть для украшения.
3. В большой плоской посуде растопить сливочное масло и добавить к нему нарезанный лук, петрушку и лисички. В микроволновой печи готовить при закрытой крышке в течение 2,5 мин при мощности в 600 Вт.
4. Смешать яйца, сметану, сливки и крахмал. Все посолить, поперчить и тщательно перемешать. Этой смесью залить грибы и готовить при прежней мощности под закрытой крышкой в течение 3 мин.
5. Подавать к столу, украсив блюдо веточками петрушки. На гарнир подойдут рис или картофель.

Котлеты из шампиньонов

Состав:

800 г свежих грибов
3 ст. л. манной крупы
3 большие головки репчатого лука
3 ст. л. растительного масла
100 г сметанного соуса
панировочные сухари
соль и перец по вкусу



Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 8

1. Очищенные и вымытые шампиньоны мелко порубить, положить в сковороду и тушить на растительном масле, пока выделившийся из грибов сок не выпарится наполовину.
2. Затем в грибы всыпать манную крупу и 5–10 мин томить на слабом огне.
3. Головки репчатого лука очистить, вымыть, нашинковать и поджарить.
4. Жареный лук добавить к грибам.
5. Полученную массу посолить, поперчить и в горячем виде разделить на котлеты. Запанировать их в сухарях, поджарить на сковороде до образования румяной корочки, а затем поставить в духовой шкаф на 10 мин.
6. Подать к грибным котлетам сметанный соус.

Биточки из птицы, фаршированные грибами

1. Отделить куриное мясо от костей и соединить с батоном, заранее замоченным в молоке (воде). Полученную массу пропустить через мясорубку. Посолить, добавить 2 ст. л. сливочного масла и молоко (воду), которое осталось от замачивания хлеба. Все тщательно перемешать.
2. Обработанные грибы нарезать небольшими кубиками и жарить на 2 столовых ложках сливочного масла до готовности, посолить.
3. Из куриной массы сформовать лепешки, положить на середину грибы и, соединив края, придать им форму биточков. Запанировать в сухарях и обжарить до золотистой корочки.
4. При подаче к столу полить биточки растопленным сливочным маслом, а на гарнир подойдет картофель в любом виде.

Состав:

1,3 кг курицы
250 г свежих грибов
(моховиков)
120 г батона
160 г молока или воды
1 ст. л. сливочного масла
60 г панировочных
сухарей
соль по вкусу



Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 6

Цыпленок, фаршированный паштетом, шампиньонами и фисташками

Состав:

1,2 кг цыпленка
100 г шампиньонов
240 г паштета из
гусиной печени
50 г фисташек
1 яйцо
0,5 ч. л. сладкого красного
перца
0,5 ч. л. тимьяна
3 ст. л. панировочных
сухарей
2 ст. л. сливочного масла
белый перец по вкусу
1 ч. л. соли

1. Разогреть духовку до 220 °С.
2. Смешать соль с перцем и натереть цыпленка изнутри.
3. Отварить яйцо и нарубить его мелкими кубиками.
4. Шампиньоны очистить, вымыть и нарезать небольшими кусочками. Смешать их с гусиным паштетом, мелко нарубленными фисташками, яйцом, панировочными сухарями и тимьяном.
5. Полученной смесью нафаршировать цыпленка. Отверстие зашить нитками.
6. Затем смазать цыпленка растопленным сливочным маслом и уложить на противень спинкой вверх. Поставить его в духовку.
7. Через 20 мин после начала готовки перевернуть цыпленка и полить образовавшимся соком.

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6



Свиное филе с корочкой из пармезана и пряных трав

1. Грибы перебрать, очистить и вымыть.
2. Белые грибы вымыть и замочить на несколько минут в бульоне.
3. Филе тщательно вымыть. Обжаривать в течение 15 мин, предварительно посыпав специями и солью. Затем мясо завернуть в фольгу.
4. Сок, который выделился при жарке мяса, смешать с бульоном из-под грибов и кипятить в течение 5 мин.
5. Лук мелко порубить и жарить в сливочном масле до прозрачности.
6. Перемешать грибы с луком и тушить в течение 10 мин.
7. Мякоть хлеба раскрошить и подсушить, смешать с нарубленной зеленью и сыром. Полученной смесью смазать филе. Сверху положить пряности. Запекать в духовке в течение 5 мин.
8. Макароны сварить и подавать вместе с филе и соусом.

Состав:

400 г лисичек
10 г сушеных белых грибов
250 мл готового бульона
1 головка репчатого лука
3 ломтика хлеба (для тостов)
1 пучок петрушки
1 пучок базилика
30 г пармезана (тертого)
700 г свинины (филе)
2 ст. л. растительного масла
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. песто
400 г ньокки
соль, черный перец (молотый)

Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 4



Свинина с соусом из красного вина, грибов и горчицы

Состав:

400 г свиного филе
200 г свежих шампиньонов
100 мл красного вина
2 ст. л. муки
2 ст. л. горчицы
оливковое масло
50 г сливочного масла
1 стакан овощного бульона
рубленая зелень
соль и перец по вкусу

1. Кусочки свиного филе натереть смесью соли и перца. Обжарить их в небольшом количестве оливкового и сливочного масла до образования золотистой корочки.
2. Очищенные и вымытые шампиньоны нарезать кусочками среднего размера и добавить их к филе, продолжая жарить на слабом огне.
3. После того как грибы почти будут готовы, добавить к ним муку, красное вино и горчицу. Все довести до кипения.
4. Затем постепенно подливать овощной бульон, для того чтобы получилась подливка.
5. Посолить, поперчить, тушить до готовности.
6. Подавать к столу, приправив зеленью.

Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 2



Пирог с цветной капустой и шампиньонами

1. В кастрюлю налить воду, добавить сливочное масло и довести до кипения.
2. После того как вода вскипит, снять кастрюлю с огня, добавить муку. Слегка остудить и, постоянно помешивая, вбить яйца.
3. В полученную массу добавить тертый сыр, горчицу, соль, перец.
4. Тесто распределить по краям формы, оставив для начинки в центре свободное место.
5. Приготовить начинку: нарезать помидоры, нашинковать лук. Очищенные шампиньоны разрезать пополам. Цветную капусту разделить на соцветия. Все компоненты обжарить до готовности на масле.
6. Начинку выложить в центр формы с тестом.
7. Выпекать в духовке около 40 мин.

Состав:

Для заварного теста:

300 мл воды
120 г сливочного масла
150 г муки
4 яйца
120 г тертого сыра чеддер
1 ч. л. дижонской горчицы
соль, перец по вкусу

Для начинки:

400 г помидоров
1 ст. л. растительного масла
15 г сливочного масла
1 головка репчатого лука
120 г шампиньонов
1 небольшая головка цветной капусты
1 веточка тимьяна
соль, перец по вкусу



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 6

Картофель с рыжиками в сметанном соусе

Состав:

200 г свежих рыжиков
5 клубней картофеля
30 г сливочного масла
15 г сыра
380 г сметанного соуса
2 ст. л. растительного
масла
зелень
соль
специи по вкусу

1. Вымыть, очистить и отварить клубни картофеля в подсоленной воде. Остудить, нарезать кружочками.
2. Далее уложить картофель на сковороду, смазанную жиром.
3. Свежие рыжики очистить от мусора и земли, вымыть в холодной воде, нарезать небольшими кусочками и обжарить на растительном масле.
4. Затем жареные грибы положить поверх картофеля в сковороду, залить все сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.
5. Подавая к столу, посыпать рубленой зеленью.

Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 2



Ризотто с тунцом и грибами

1. Подберезовики очистить, вымыть, нарезать крупными кусками и тушить с небольшим количеством оливкового масла до готовности. К грибам добавить тунца.
2. Разогреть в кастрюле оливковое масло и обжарить в нем нарезанный кольцами лук. Затем всыпать к луку тщательно вымытый рис и несколько минут все жарить, после чего попеременно небольшими порциями вливать бульон и вино, а в процессе варки риса добавлять к нему зеленый горошек.
3. Незадолго до того, как влить последнюю порцию жидкости, выложить в кастрюлю грибы с тунцом. Все перемешать и продолжать варить до готовности риса.
4. Готовое блюдо посыпать тертым сыром.

Состав:

2 стакана риса
2 стакана белого сухого вина
700 мл куриного бульона
500 г свежих подберезовиков
1 банка консервированного тунца
3 головки репчатого лука
250 г замороженного зеленого горошка
100 г сыра
оливковое масло
соль по вкусу



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 4

Ромштекс с грибами

Состав:

500 г говядины
150 г свежих
подберезовиков
250 г сметаны
50 г топленого масла
30 г сливочного масла
30 г муки
лимонный сок
зелень петрушки
соль и перец по вкусу

1. Говядину вымыть в холодной воде, нарезать порционными кусками, отбить со всех сторон, посолить, поперчить по вкусу и жарить до готовности на топленом масле. Затем в сковороду с готовым мясом влить немного воды (чтобы она полностью покрыла куски говядины) и тушить некоторое время.
2. Подберезовики очистить, вымыть, нарезать небольшими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком и в отдельной посуде тушить на сливочном масле.
3. Готовое мясо вынуть из бульона.
4. Спассеровать муку, влить бульон, который остался в сковороде из-под мяса. Добавить немного воды, сметану, все хорошо перемешать и нагреть, но не доводить до кипения.
5. В соус переложить грибы и зелень петрушки и тушить в течение 10–12 мин.

Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4



Телятина с шампиньонами

1. Мясо вымыть в холодной воде, нарезать кусочками, тщательно отбить, запанировать в сухарях и обжарить на свином жире.
2. Шампиньоны очистить, вымыть и нарезать небольшими кусочками.
3. Приготовить соус: в сотейнике разогреть жир, всыпать муку и слегка ее спассеровать. После того как мука начнет розоветь и пахнуть жареными орехами, влить при постоянном помешивании горячее молоко. Все вскипятить, посолить.
4. На дно глубокой кастрюли выложить хорошо вымытые листья шпината. Поверх него уложить куски телятины, следующим слоем положить грибы. Все залить приготовленным соусом, посыпать натертым сыром и запечь до готовности.

Состав:

500 г телятины
250 г свежих шампиньонов
100 г шпината
100 г сыра
4–5 ст. л. свиного жира
сухари молотые
1 ст. л. муки
1 стакан молока
соль по вкусу



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 4

Лазанья с шампиньонами

Состав:

1,5 кг шампиньонов
6 головок репчатого лука
1 головка чеснока
200 г сметаны
2 ст. л. сливочного масла
100 г сыра
5–6 стаканов муки
2 яйца
2 стакана пива
соль
перец

1. Шампиньоны нарезать и вместе с луком, чесноком, солью и перцем потушить на слабом огне.
2. Незадолго до готовности добавить в грибы сметану и сливочное масло. Оставить на 5 мин.
3. Приготовить тесто: муку смешать со взбитыми яйцами, пивом и солью.
4. Затем раскатать его на шесть очень тонких лепешек, четыре из которых поочередно опустить в кипящую воду на полминуты. Верхняя и нижняя лепешки у лазаньи должны быть непроваренными.
5. Все лепешки обрезать по краям, придав им прямоугольную форму.
6. На противень положить первую лепешку и по поверхности распределить 1/6 всей начинки. Затем поверх начинки положить следующую лепешку, намазать ее начинкой и т. д.
7. Лазанью полить сметаной, посыпать тертым сыром и поставить в горячую духовку на 20–30 мин.

Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 6



Карась с вешенками

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 4

1. Карася очистить, выпотрошить, вымыть, посолить, поперчить и запанировать в муке.
2. В глубокой сковороде разогреть сливочное масло и поджарить на нем до золотистого цвета нашинкованный лук. На этом же масле обжарить рыбу до полуготовности.
3. Вешенки очистить, вымыть, нарезать соломкой. Помидоры очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кубиками. Грибы и помидоры соединить с рыбой, добавить натертые на мелкой терке зубчики чеснока и влить вино. Все тушить на слабом огне некоторое время.
4. Готового карася переложить на блюдо и украсить рубленой зеленью, а на гарнир подать отварной картофель.

Состав:

1 головка репчатого лука
200 г свежих вешенок
2 помидора
2 зубчика чеснока
1 стакан белого вина
4 ст. л. растительного масла
мука
зелень
соль
перец



Пирог с лисичками

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 8

1. Из муки, сливочного масла, сметаны (простокваши), яйца, соли и соды замесить тесто.
2. Грибы очистить, вымыть, отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, охладить и мелко нарезать.
3. Яйца и лук очистить, мелко порубить, смешать с грибами.
4. Затем добавить соль, перец и все поджарить на растительном масле, охладить.
5. Смазать противень растительным маслом и уложить на него раскатанный пласт теста.
6. На тесто выложить фарш, разровнять его. Края теста загнуть внутрь.
7. Выпекать пирог в духовке на умеренном огне до готовности.
8. Украсить пирог можно зеленью.

Состав:

Для теста:

2 стакана муки
2 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. сметаны или простокваши
1 яйцо
1/4 ч. л. соды
1,5 ч. л. соли

Для начинки:

2 стакана свежих грибов
4 пучка зеленого лука
2 сваренных вкрутую яйца
4 ст. л. растительного масла
соль, перец по вкусу

Слоеные пирожки с грибами

Состав:

225 г белых грибов
125 г грибов шиитаке
125 мл жирных сливок
готовое слоеное тесто
1/8 ч. л. сухого тимьяна
1 головка репчатого лука
1 зубчик чеснока
1 ст. л. оливкового масла
1 яйцо
2 ст. л. воды
3/4 ч. л. соли
1/4 ч. л. молотого
черного перца



Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 8

1. Приготовить начинку: мелко нарезать лук, пассеровать его на разогретом масле. Тонко нарезать белые грибы. Отделить у грибов шиитаке ножки от шляпок, тонко нарезать шляпки.
2. Добавить грибы к луку, посолить, поперчить, добавить тимьян. Тушить, пока не выпарится жидкость.
3. Мелко порубить чеснок, добавить к грибам. Влить сливки, кипятить до загустения сливок.
4. Раскатать тесто скалкой так, чтобы получился лист толщиной не больше 2 мм. При помощи формочки вырезать из него кружки диаметром около 7–8 см. Выложить их на противень.
5. Положить начинку в центр каждого кружка. Сложить каждый кружок пополам, залепить вилкой края. Печь получившиеся пирожки, пока они не станут румяными, предварительно смазав яйцом, взбитым с водой.

Бисквит с грибами

Состав:

Для бисквита:

3,5 стакана муки
10 яиц
600 г сметаны
1 ч. л. масла для
смазывания формы

Для фарша:

1 кг свежих грибов
150 г сметаны
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. муки
1 головка репчатого лука
1 ст. л. рубленой зелени
укропа
1 ст. л. рубленой зелени
петрушки
соль, перец по вкусу

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 8

1. Яичные желтки растереть со сметаной и мукой. Посолить, добавить белки, взбитые в крутую пену. Разделить тесто на 2 части.
2. Приготовить фарш: грибы опустить в кипящую воду на 5–8 мин. Затем откинуть их на дуршлаг, дать стечь воде, остудить и мелко нарезать.
3. Нашинкованный лук обжарить на сливочном масле, добавить грибы, жарить на слабом огне, пока не выпарится грибной сок.
4. Ввести муку и жарить еще 5 мин. Снять с огня и влить сметану, посолить, положить зелень.
5. В форму, смазанную маслом, выложить одну часть теста, на нее фарш. Сверху положить остальное тесто.
6. Выпекать в духовке со средним нагревом до готовности.

Кулебяка новгородская со свежими грибами

1. Яйцо взбить в пену, добавить молоко, растительное масло, соль и сахар, всыпать муку и замесить жидкое тесто, из которого испечь несколько тонких блинчиков.
2. Грибная начинка: грибы перебрать, очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками и обжарить на сливочном масле с добавлением сметаны.
3. Жарить до тех пор, пока не выпарится соус, затем посолить и поперчить.
4. Дрожжевое готовое тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной около 1 см.
5. На середину этого прямоугольника положить слой грибной начинки, на него – блинчик, вновь начинку и так далее, верхним слоем должна быть начинка.
6. Противоположные концы прямоугольника соединить и защипнуть. Поверхность и края кулебяки наколоть вилкой.

Состав:

*0,5 кг готового
дрожжевого теста*

Для блинного теста:

2 ст. л. муки

1 яйцо

*0,5 стакана молока
(воды)*

*1 ст. л. растительного
масла*

*соль и сахар на кончике
ножа*

Для начинки:

2 кг свежих боровиков

100 г сливочного масла

2–3 ст. л. сметаны

соль, перец по вкусу



Время подготовки: 40 мин
Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 10

Блинный пирог с шампиньонами

Состав:

10–12 тонких (или 7–8 толстых, из дрожжевого теста) блинов

1 кг свежих шампиньонов

300 г сыра

300–400 г репчатого лука

2 яйца

3 зубчика чеснока

200 г майонеза

2 ст. л. растительного масла

соль и молотый перец по вкусу

1. Начать приготовление этого блюда с начинки. Для этого очищенные и вымытые шампиньоны нарезать и обжарить с нашинкованным луком на растительном масле. Потом добавить сырые яйца, натертый чеснок, соль, перец по вкусу. Все тщательно перемешать.

2. Заранее приготовленные блины смазать майонезом и переложить грибной начинкой и тертым сыром (блин, грибная начинка, тертый сыр, блин). Верх полученного таким способом пирога смазать майонезом, посыпать тертым сыром и поставить в горячую духовку на 15 мин либо в микроволновую печь на 5–7 мин.

3. Подавать к столу блинный пирог, украсив его зеленью и маленькими отварными или маринованными грибочками.

Время подготовки: 10 мин

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 4



Пирог с гречневой кашей и грибами

1. Растворить сухие дрожжи в 0,5 стакана теплой воды. Всыпать муку, соль и замесить тесто, прикрыть его холщовой салфеткой и поставить в теплое место.
2. Перебрать крупу и подсушить на сковороде. Переложить ее в глиняный горшок, налить воды, посолить и готовить кашу в духовке.
3. Грибы замочить в холодной воде на 2–4 ч, потом в этой же воде отварить до готовности. Откинуть на дуршлаг, вымыть, нарезать кусочками и обжарить. Отдельно обжарить нашинкованный лук. Соединить кашу, грибы и лук, посолить. К начинке можно добавить процеженный через 4 слоя марли грибной бульон.
4. Тесто разделить на 2 половины, одну из которых раскатать в пласт толщиной в 1 см, уложить на смазанный маслом противень. Тесто расправить, наколоть вилкой в нескольких местах и выложить начинку. Верхний пласт пирога сделать потоньше, положить его на начинку и зашпигнуть края. Тоже наколоть вилкой и смазать крепким чаем.
5. Выпекать пирог в духовке при температуре 180 °С.

Состав:

Для теста:

1 кг муки
2 стакана теплой воды
1 стакан растительного масла
50 г дрожжей
1 ч. л. соли

Для начинки:

400 г гречневой крупы
50 г сушеных грибов
3 головки репчатого лука
2 ст. л. крепкого чая
соль по вкусу



Время подготовки: 2–4 ч
Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 6

«Подушечки» с грибами

Состав:

Для теста:

300 г муки
10 г сметаны
160 г сливочного масла
2 яйца
соль

Для начинки:

200 г шампиньонов
90 г репчатого лука
20 г сливочного масла
20 г растительного масла
10 г сметаны
1 яйцо
соль, перец

1. Очистить, вымыть и нашинковать репчатый лук. Обжарить его на растительном масле.
2. Шампиньоны мелко нарезать, соединить с луком, посолить, поперчить, добавить сметану и охладить.
3. Из муки, яиц, сметаны, соли и сливочного масла замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной около 5 мм и нарезать квадратами 4×4 см.
4. На каждый такой квадрат положить грибную начинку. Концы квадратов смазать яйцом и сложить их один на другой так, чтобы углы не совпадали.
5. Противень смазать маслом и выложить на него полученные квадратики. Каждый квадратик сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Выпекать в духовке в течение 15 мин.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 10



Маринованные рыжики и грузди

1. Очистить грибы, зачистить срезы ножек и вымыть проточной водой. Чеснок разобрать на зубчики, очистить и вымыть. Измельчить при помощи чеснокодавилки.
2. Вскипятить воду и опустить в нее подготовленные грибы, перемешать. Через 5 мин откинуть грибы на дуршлаг и вымыть холодной водой, дать воде стечь.
3. Грибы нарезать. На дно эмалированной емкости насыпать соль. Затем укладывать грибы слоями шляпками вниз, посыпая каждый слой солью и чесноком. Сверху накрыть стеклянной тарелкой и оставить на сутки.
4. Приготовить маринад: в эмалированной кастрюле вскипятить воду, добавить специи, перемешать и варить 10 мин. Затем маринад процедить и охладить.
5. Подготовить банки и крышки для консервации.
6. Соленые грибы вымыть холодной кипяченой водой, дать воде стечь. Сложить в подготовленные банки и залить охлажденным маринадом. Закрыть прокипяченными капроновыми крышками и убрать в прохладное место.

Состав:

1 кг грибов

Для рассола:

2 л фильтрованной воды

80 г соли

20 г чеснока

Для маринада:

300 мл фильтрованной воды

30 мл уксуса 6%-ного

10 г соли

10 г сахара

1 г лаврового листа

2 г черного перца

горошком

2 г гвоздики

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 1 л.

Время приготовления: 45 мин



Консервированные лисички и валуи

Состав:

1 кг грибов

Для бланшировки:

2 л фильтрованной воды

50 г лука репчатого

40 г соли

Для маринада:

500 мл фильтрованной воды

30 мл уксуса 6%-ного

20 г соли

1 г лаврового листа

0,5 г перца черного горошком

1. Лисички (валуи) перебрать, очистить. Грибы тщательно вымыть проточной водой.

2. В эмалированной кастрюле вскипятить воду, добавить соль и очищенный и промытый лук. Опустить туда подготовленные грибы и варить 30 мин.

3. Готовые грибы откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Разваренный лук выкинуть.

4. В эмалированной кастрюле вскипятить воду для маринада, добавить соль, размешать до полного ее растворения и добавить уксус.

5. Подготовить банки и крышки для консервации.

6. В сухие банки положить лавровые листья, черный перец горошком, затем уложить грибы, заполняя банку на 2/3 объема. Залить банку до «плечиков» горячим маринадом. Прикрыть крышками и стерилизовать 1 ч на слабом огне. Затем закрыть герметично и перевернуть вверх дном. Накрыть полотенцем и оставить так до остывания. Убрать в прохладное место.

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 1 л.

Время приготовления: 1 ч



Вешенки соленые

1. Перебрать вешенки, отделить шляпки грибов от ножек. Шляпки зачистить от загрязнений, вымыть проточной водой.
2. В эмалированной кастрюле вскипятить воду для бланшировки, добавить соль и перемешать. Положить в кипяток шляпки вешенок и варить в течение 7 мин. Откинуть на дуршлаг и остудить. Подготовить банки и крышки для консервации.
3. В эмалированной кастрюле вскипятить воду, добавить соль, специи и пряности, перемешать и проварить в течение 5 мин, процедить, вновь довести до кипения. Снять с огня и остудить до комнатной температуры.
4. В банки уложить шляпки грибов плотными рядами и залить остывшим рассолом. Банки закрыть прокипяченными капроновыми крышками и убрать в прохладное место. Через неделю грибы будут готовы.

Состав:

500 г вешенок

Для бланшировки:

2 л воды

40 г соли

Для рассола:

200 мл фильтрованной воды

0,3 г перца черного горошком

2 г лаврового листа

2 г смородинового листа

20 г соли

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 1,5 л.

Время приготовления: 35 мин



Подосиновики соленые

Состав:

1 кг грибов
6 зубчиков чеснока
соль, перец, зелень по вкусу
0,2 л растительного масла
2 ст. л. уксуса 6%-ного

1. Грибы промыть, нарезать на 4 части и переложить в эмалированную кастрюлю.
2. Залить кипятком, варить 20 мин и добавить специи по вкусу. Остудить.
3. Переложить грибы в банки, залить рассолом, положить сверху чеснок, столовую ложку масла в каждую банку и закатать.

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 1 л.

Время приготовления: 30 мин



Опята «Ароматные»

1. На дно банки положить половину специй. В солевой воде отварить грибы.
2. Слить воду и охладить грибы. Укладывать опята в банки слоями со специями, оставив 2 см до горлышка.
3. Залить на 0,5 см от дна маслом и положить острый перчик. Закрывать крышками.

Состав:

1 кг грибов
2 ст. л. соли
1 зубчик чеснока
8 шт. перца горошком
0,5 л нерафинированного масла
0,25 л воды
5 шт. лаврового листа
2 шт. острого перца
2 веточки укропа

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 1 л.

Время приготовления: 30 мин



Грибы, маринованные с луком

Состав:

1,5 кг шампиньонов
250 г репчатого лука
240 г сухого красного вина
240 г оливкового масла
30 г зелени петрушки
5 г горчицы в семенах
75 г коричневого сахара
30 г соли

1. Свежие шампиньоны очистить, вымыть проточной водой. Обсушить и нарезать продольными ломтиками.
2. Головки сладкого лука почистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень петрушки перебрать, вымыть проточной водой и обсушить, мелко нарезать.
3. В эмалированной кастрюле нагреть вино, добавить оливковое масло и довести до кипения. Ввести нарезанную зелень петрушки, семена горчицы, соль и сахар, все тщательно перемешать и положить в маринад грибы и лук. Варить, помешивая, 5 мин на слабом огне. Убрать с огня, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 5 ч.
4. Подготовить банки и крышки для консервации – тщательно вымыть их с содой, прокипятить в течение 5 мин и поставить банки вверх дном на полотенце. Крышки прокипятить и оставить в воде остывать.
5. В сухие банки разложить маринованные и остывшие грибы с луком и специями, прикрыть крышками и стерилизовать в течение 15 мин. Закрывать герметично, перевернуть вверх дном и остудить. Убрать в прохладное место.

*Перечисленные ингредиенты
предназначены для получения готового
продукта на одну банку емкостью 1,5 л.*

Время приготовления: 1 ч



УДК 641/642
ББК 36.997
П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

Оформление переплета *А. Марычева*

П 99 **50** рецептов. Блюда и заготовки из грибов. — М. : Эксмо, 2012. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-56888-8

Перед вами книга из новой кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, огурцы и помидоры, грибы, блюда из птицы, рыбы, мяса, выпечка. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-56888-8

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Блюда и заготовки из грибов

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *А. Марычев*
Технический редактор *О. Куликова*
Компьютерная верстка *Н. Журавлева*
Корректор *Т. Бородоченкова*

В оформлении обложки использовано фото:
sarsmis / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Подписано в печать 05.05.2012. Формат 70×100¹/₁₆.
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ №

ISBN 978-5-699-56888-8



9 785699 568888 >



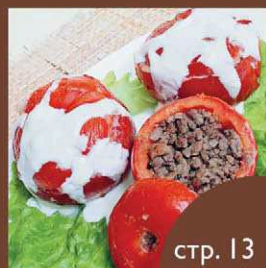
стр. 37



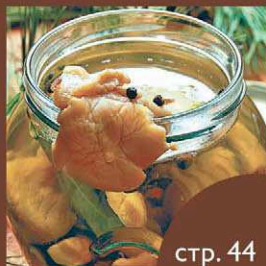
стр. 39



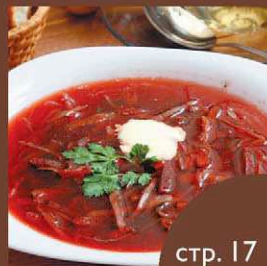
стр. 12



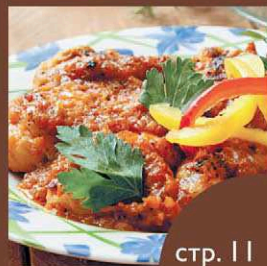
стр. 13



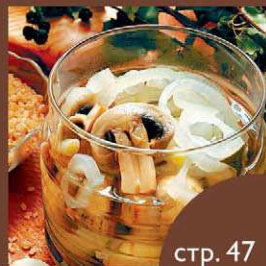
стр. 44



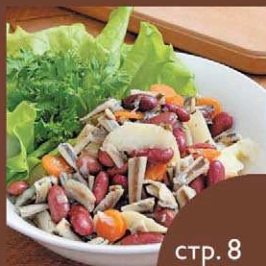
стр. 17



стр. 11



стр. 47



стр. 8



стр. 13



стр. 36



стр. 31



стр. 38



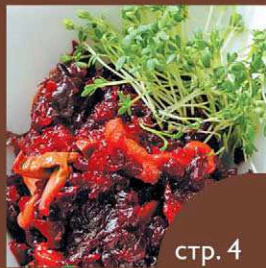
стр. 35



стр. 25



стр. 46



стр. 4



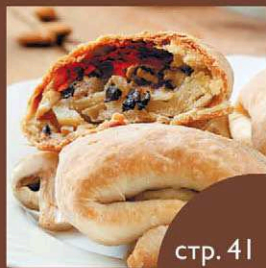
стр. 36



стр. 30



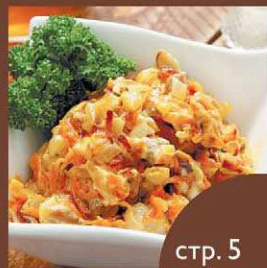
стр. 45



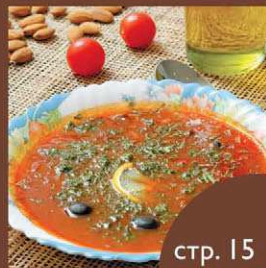
стр. 41



ISBN 978-5-699-56888-8
9 785699 568888 >



стр. 5



стр. 15