



*Домашние
технологии*

*Точные
пропорции*

*Секреты
приготовления*

*Лучшие
рецепты,
проверенные
временем*



Ж. И. ОРЛОВА

ЗЛЮДА ИЗ СВЕЖИХ И КОНСЕРВИРОВАННЫХ ГРИБОВ

*Боровики. Шампиньоны.
Лисички. Вешенки*



Жанна Ивановна Орлова
Блюда из свежих и консервированных грибов.
Боровики, шампиньоны, лисички, вешенки
Серия «Лакомка»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3944015

Блюда из свежих и консервированных грибов. Боровики, шампиньоны, лисички, вешенки: Эксмо;
Москва; 2012
ISBN 978-5-699-57095-9

Аннотация

В этой книге представлены как традиционные, так и совершенно неожиданные рецепты с грибами или на грибной основе. Ее автор, Жанна Орлова, много путешествовала и из каждой страны привозила рецепты, в том числе блюд с грибами. Поэтому иногда эти блюда удивляют своими неожиданными сочетаниями. Автор же советует их пробовать, потому что они очень вкусны. В книге вы найдете закуски, салаты, супы, жаркое, пироги, напитки, заготовки.

Содержание

Предисловие	8
Салаты и холодные закуски	11
Салат гороховый с мясом и солеными грибами	12
Салат из чечевицы с солеными грибами	13
Салат из чечевицы и фасоли с картофелем и солеными грибами	14
Салат из консервированного горошка и консервированной цветной капусты с солеными грибами	15
Зеленый салат с помидорами и солеными грибами	16
Салат из щавеля с солеными грибами	17
Салат из щавеля с морковью и маринованными грибами	18
Пестрый салат с маринованными грибами и яйцом	19
Салат из свеклы с маринованными грибами	20
Салат из свеклы, редьки и соленых грибов	21
Салат из сельдерея с консервированными грибами	22
Салат из зеленого лука с яйцом и консервированными грибами	23
Салат из лука, брюквы, сельдерея и соленых грибов	24
Салат из сладкого красного перца с помидорами и консервированными грибами	25
Салат из редиса с консервированными грибами	26
Салат из консервированного горошка с морковью и солеными грибами	27
Салат из цветной капусты и редиса с солеными грибами	28
Салат из тыквы с маринованными грибами	29
Салат из картофеля с яйцами и солеными грибами	30
Салат из картофеля с сельдереем и солеными грибами	31
Салат из овощей с грибами	32
Салат из кольраби, помидоров и консервированных грибов	33
Салат из фасоли и помидоров с консервированными грибами	34
Салат из отварной цветной капусты с консервированными грибами	35
Салат из брюссельской капусты с консервированными грибами	36
Салат из краснокочанной капусты с солеными грибами	37
Вариант 1	
Салат из краснокочанной капусты с солеными грибами	38
Вариант 2	
Салат из зеленого горошка с яблоками и консервированными грибами	39
Салат из свеклы с мочеными яблоками и консервированными грибами	40
Салат из свеклы с бобами и маринованными грибами	41
Винегрет с грибами	42
Винегрет с горохом и солеными грибами	43
Салат из шпината с консервированными грибами	44
Салат из красного перца с маринованными грибами	45
Салат из баклажанов с маринованными грибами	46
Салат из консервированной кукурузы с солеными грибами	47

Рисовый салат с крабами и консервированными грибами	48
Рисовый салат с курицей и маринованными грибами	49
Салат из макарон с овощами и маринованными грибами	50
Яичный салат с помидорами и консервированными грибами	51
Яйца с цветной капустой и консервированными грибами	52
Салат из курицы с цветной капустой и консервированными грибами	53
Салат из мяса утки с маринованными грибами	54
Салат из гусиного мяса с овощами и маринованными грибами	55
Салат из мяса кролика с солеными грибами	56
Салат из сыра и колбасы с солеными грибами	57
Салат из мяса индейки с консервированными грибами	58
Салат из рыбы с морковью и маринованными грибами	59
Салат из рыбы с редисом и маринованными грибами	60
Салат из вареной рыбы с консервированной фасолью и консервированными грибами	61
Салат из судака с консервированными грибами	62
Салат из шпрот с консервированными грибами	63
Салат из консервированных кальмаров с яйцами и консервированными грибами	64
Салат из раков с консервированными грибами	65
Салат из креветок с консервированными грибами	66
Салат из шампиньонов, кальмаров и маслин	67
Салат из свежей белокочанной капусты с фруктами и грибами	68
Салат из вареных овощей с тертым сыром и грибами	69
Арабский салат фруктовый с шампиньонами	70
Арабский фруктово-овощной салат с шампиньонами	71
Салат из фасоли с сельдью и консервированными грибами	72
Салат из фасоли с черносливом и консервированными грибами	73
Салат из консервированного зеленого горошка и печени трески	74
Салат из зелени сельдерея и укропа с маринованными грибами	75
Салат из яблок с маринованными грибами	76
Салат из яблок с орехами и консервированными грибами	77
Салат из краснокочанной капусты	78
Салат из овощей с грибами	79
Салат из отварного языка с грибами	80
Салат из соленых грибов	81
Салат из отварных грибов	82
Салат из маринованных грибов	83
Салат из сыра с куриным мясом и маринованными грибами	84
Салат из свежих грибов и овощей	85
Салат из шампиньонов	86
Салат из сушеных грибов	87
Салат из маринованных грибов с картофелем	88
Салат из маринованного лука с грибами	89
Салат из шампиньонов с яйцом	90
Салат из шампиньонов с луком и яйцом	91
Винегрет с грибами Вариант 1	92
Винегрет с грибами Вариант 2	93

Яичный салат с ветчиной	94
Салат из овощей с грибами Вариант 1	95
Салат из овощей с грибами Вариант 2	96
Салат из редьки	97
Салат любви	98
Салат из телятины с маринованными грибами	99
Салат из телятины с макаронами и консервированными грибами	100
Салат на стеклянном блюде с маринованными грибами	101
Салат из ревеня с консервированными грибами	102
Салат из свеклы и яблок с грибами	103
Салат из свеклы и хрена с грибами	104
Винегрет с фасолью и солеными грибами	105
Салат по-турецки	106
Салат по-польски	107
Салат из мяса птицы и маринованных грибов	108
Салат из дичи	109
Салат из дичи с можжевельными ягодами	110
Салат по-итальянски Вариант 1	111
Салат по-итальянски Вариант 2	112
Салат по-итальянски Вариант 3	113
Ломтики помидора с грибами	114
Салат по-испански	115
Салат из картофеля и отварной кукурузы с маринованными грибами	116
Салат из кальмаров	117
Салат из зеленого лука с грибами	118
Салат из помидоров и грибов с соусом из простокваши	119
Салат из лисичек	120
Салат из грибов с овощами	121
Салат из овощей с квашеной капустой	122
Салат из фасоли	123
Салат из макарон с ветчиной	124
Салат из свежих овощей	125
Салат из шпината	126
Салат по-гречески	127
Салат по-французски	128
Салат по-немецки	129
Салат «Здоровье»	130
Салат «Крепыш»	131
Салат из овощной смеси	132
Салат из шпината с ветчиной	133
Салат по-болгарски	134
Салат по-эстонски	135
Салат «Деликатес»	136
Салат из овощей с копченой рыбой	137
Салат из сыра с яблоками	138
Салат из сыра с мясом	139
Салат из сыра с редькой	140

Салат из сыра с куриным мясом	141
Салат из весенней зелени с консервированными грибами	142
Листовой салат с консервированными грибами	143
Листовой салат со свежими огурцами и консервированными грибами	144
Кресс-салат с консервированными грибами	145
Салат из лука-порея и корня петрушки с консервированными грибами	146
Салат из помидоров с квашеной капустой и солеными грибами	147
Салат из свежей капусты с фруктами и грибами	148
Салат из квашеной капусты с консервированными грибами	149
Салат из свежей капусты, соленых огурцов и грибов	150
Салат из фруктов с сыром и грибами	151
Салат из грибов с творогом	152
Салат из грибов с сельдереем	153
Салат из апельсинов и сельдерея с консервированными грибами	154
Салат из яблок, грибов и бананов	155
Яйца на овощном салате	156
Мясной салат с маринованными грибами	157
Салат из квашеной капусты с редькой и маринованными грибами	158
Салат из квашеной капусты с финиками и изюмом	159
Салат из квашеной капусты с абрикосами и консервированными грибами	160
Салат из мяса с фруктами и маринованными грибами	161
Салат из квашеной капусты с тыквой и маринованными грибами	162
Салат из форели с маринованными грибами	163
Салат из крабов с фруктами и грибами	164
Салат из капусты с апельсинами и консервированными грибами	165
Салат из брюссельской капусты с маринованными грибами	166
Салат из кильки с консервированными грибами	167
Салат из копченой рыбы с хреном и консервированными грибами	168
Салат из шпрот с консервированными грибами	169
Салат из лука-порея с грибами Вариант 1	170
Салат из лука-порея с грибами Вариант 2	171
Салат из яблок и сельдерея	172
Салат из тыквы и клюквы	173
Салат из куриного мяса и сыра с солеными грибами	174
Салат из куриного мяса и яиц с солеными грибами	175
Сельдь с яблоками и маринованными грибами	176
Салат из сыра, яиц и консервированных грибов	177
Салат из редиса с яблоками и маринованными грибами	178
Салат из свеклы со сливами и консервированными грибами	179
Свежие фрукты со взбитым желтком и консервированными грибами	180

Свежие фрукты с ванильным соусом и консервированными грибами (рецепт из Парижа)	181
Салат из зеленого лука со сливами и маринованными грибами	182
Пестрый салат со сладким перцем и маринованными грибами	183
Салат из сладкого перца со свежими огурцами и маринованными грибами	184
Салат из тыквы с консервированными грибами	185
Салат из тыквы с помидорами и консервированными грибами	186
Острый салат из тыквы с маринованными грибами	187
Салат из смородины с консервированными грибами	188
Салат из клюквы с консервированными грибами	189
Салат из апельсинов, бананов, консервированных грибов и дыни	190
Паштет из консервированного горошка с печенью трески и консервированными грибами	191
Фасолево-грибной паштет с дрожжами	192
Икра из баклажанов с жареным луком и консервированными грибами	193
Икра из баклажанов с гранатом и консервированными грибами	194
Икра баклажанная с овощной смесью и консервированными грибами	195
Икра грибная	196
Икра грибная из сушеных и соленых грибов	197
Икра грибная из сушеных грибов с луком	198
Яйца, фаршированные грибами	199
Помидоры, фаршированные грибами и яйцами	200
Помидоры, фаршированные салатом из куриного мяса с грибами	201
Помидоры, фаршированные салатом из грибов	202
Свежие огурцы, фаршированные овощами	203
Фаршированные яблоки	204
Яблочная пена	205
Салат из грибов с репчатым луком	206
Салат из отварных грибов	207
Конец ознакомительного фрагмента.	208

Жанна Ивановна Орлова

Блюда из свежих и консервированных грибов. Боровики, шампиньоны, лисички, вешенки

Предисловие

Грибы, эти удивительные дары природы, издавна привлекали людей своими вкусовыми качествами. В Древней Руси они стали особенно популярными в X веке в связи принятием христианской веры, которая предписывала поститься 200 дней в году. Грибной промысел занимал немаловажное место в занятиях населения, чему способствовали природные условия, почва и климат. Не все грибы употреблялись в пищу. Несъедобными считались шампиньоны, дождевики, навозники, зонтики, а особым почетом на столах царей и бояр пользовались соленые рыжики. Больше всего грибов заготавливали в лесах под Москвой, Тверью и Костромой, в Вологодской и Олонецкой губерниях. С наступлением грибного сезона целые деревни уходили на сбор грибов, а затем огромный караван телег, нагруженных свежими, солеными и сушеными грибами, направлялся в губернские и уездные города, где шла оживленная торговля.

Известный писатель XIX века С.Т. Аксаков утверждал в статье «Замечания и наблюдения охотника брать грибы»: «Грибы составляют самую питательную, вкусную и здоровую пищу, если они употребляются не в излишестве, не слишком жирно приготовленные, а совершенно прожаренные и уваренные или совершенно просолившиеся. Для горожан грибы – лакомство, для народа – пища, а в иных местах – отрасль дохода». Его наблюдения не теряют актуальности и в наши дни. Грибы по-прежнему остаются традиционным российским продуктом, который ценят за питательность и особый вкус. Правда, с тех пор площадь лесов значительно сократилась, но и в них в некоторые годы бывают обильные урожаи грибов. Ранней весной появляются строчки и сморчки, в июне и августе – грибы других видов, а заканчивается грибной сезон в конце октября, если осень теплая и не слишком дождливая. Подсчитано, что за сезон грибники России уносят домой в своих корзинках 150 тысяч тонн «добычи». Достоверность этих подсчетов трудно проверить, но известно, что грибы собирают в основном в России, а также на Украине и в Белоруссии. Во многих западноевропейских странах сбор дикорастущих грибов уже давно прекращен, и жители предпочитают покупать в магазинах грибы, выращенные в искусственных условиях (шампиньоны, вешенки и др.). Это связано с ухудшением общей экологической ситуации и загрязнением окружающей среды. Ведь грибы, как губки, способны впитывать в себя многие токсичные и вредные для здоровья людей вещества из воздуха, воды, почвы. Поэтому нельзя собирать грибы в черте города, вдоль автомобильных и железных дорог, около крупных промышленных предприятий, химических комбинатов, аэродромов и других объектов, где возможен выброс вредных веществ. Кроме того, нельзя собирать грибы, растущие на опушках по краям полей, обрабатываемых удобрениями и химикатами, так как там скапливаются пестициды и удобрения, смытые с поля дождями.

Культивируемые грибы стали популярными достаточно давно. Шампиньоны научились выращивать 300 лет назад во Франции. Сейчас грибоводство превратилось в экономически выгодную отрасль сельского хозяйства. Значительное увеличение производства произошло в последние два десятилетия за счет внедрения новых технологий. Мировым

лидером в культивации грибов в 1990-е годы стал Китай, тем более что традиции их выращивания пошли именно с Востока.

Интересно, что грибы – это вовсе не растения, как считалось раньше, а особые организмы, сочетающие в себе некоторые признаки как растений, так и животных. Грибы лишены хлорофилла, поэтому не могут, как это делают зеленые растения, образовывать органические вещества из углекислого газа и воды на свету и поэтому поглощают готовые органические соединения других живых или мертвых организмов. На основании этих и многих других особенностей их причислили к особому царству – царству грибов.

То, что мы обычно называем грибом, по существу лишь его часть, которая по-научному называется *плодовым телом*. В том месте, где мы срываем гриб, рыхлую лесную почву пронизывает масса тонких, еле заметных, переплетающихся между собой белых нитей. Скопление таких нитей и образует основную часть гриба – *грибницу*, или *мицелий*. Грибница живет в почве долго, она переносит здесь и засуху, и холода. При неблагоприятных условиях мицелий прекращает рост и цепенеет, но не умирает. При обилии тепла и влаги на грибнице развиваются мясистые плодовые тела, которые быстро растут и набухают. В российских лесах произрастает несколько сотен видов грибов, разнообразных по форме и окраске. «Грибы разделяются на употребляемые в пищу и не употребляемые, последние вообще называются поганками; в числе их находятся грибы ядовитые, как то: дубовик, мухомор и другие. Между поганками есть грибы, которые в иных местах России считают вредными, а в иных местах употребляют в пищу, например: свинухи, или коровьи уши, валуи, моченки, чернухи и проч.; их предварительно отваривают или вымачивают, потом солят и кушают без всякого вреда», – писал С.Т. Аксаков. Однако независимо от того, съедобны грибы или нет, они выполняют огромную, скрытую от глаз работу, благодаря которой поддерживается нормальная жизнь леса и всего органического мира. Поэтому при сборе грибов нужно стремиться к тому, чтобы не нарушать равновесие в природе. Если вы хотите собирать грибы на протяжении долгих лет, если хотите, чтобы лес и в дальнейшем радовал своими дарами ваших детей и внуков, соблюдайте нижеследующие правила:

- срезайте грибы острым ножом или осторожно выкручивайте их из субстрата, чтобы не нарушить целостность грибницы;

- при сборе грибов не разрушайте подстилку и моховой покров. Если уж пришлось разгрести подстилку и верхний слой почвы, уплотните почву ногой и верните подстилку на место – тем самым вы предохраните грибницу от высыхания;

- не сбивайте и не уничтожайте ненужные вам грибы. Помните, что в природе не бывает ничего ненужного и бесполезного.

Подумайте и о том, как обезопасить себя от отравлений. Собирайте только те грибы, которые вы знаете и которые не вызывают сомнения в их съедобности. Не кладите в свою корзину перезрелые, червивые и сильно поврежденные грызунами и слизняками грибы. Помните, что перезрелые, червивые, а также соленые и маринованные грибы, которые некоторое время хранились в оцинкованной и глиняной глазурованной посуде, являются в некоторой степени ядовитыми, и поэтому ими тоже можно отравиться. Условно съедобные грибы (например, строчки или сморчки) нужно обязательно отваривать как минимум дважды, грибной отвар из-под них в пищу использовать нельзя.

В кулинарии грибы используют для приготовления вкусных и разнообразных блюд – закусок и соусов, супов и вторых блюд, выпечных изделий. Они богаты белками, углеводами, минеральными веществами и витаминами (в частности, витамином D). Кроме того, грибы содержат фитонутриенты (питательные вещества растительного происхождения), способные поддерживать иммунитет и защищать человека от болезней, останавливая некоторые патологические процессы. В грибах также имеются ферменты (особенно в шампиньонах), которые, ускоряя расщепление белков, жиров и углеводов, способствуют лучшему усвоению

пищи. Повысить усвоение белка грибов можно специальными способами кулинарной обработки – тщательным измельчением, приготовлением соусов и грибной икры и использованием порошка, приготовляемого из сушеных грибов.

В предлагаемую вашему вниманию книгу вошли рецепты как современных блюд, так и известных еще с XIX столетия, и в их числе – пирог с солеными груздями, которыми некогда славился город Воронеж (см. главу «Пироги и начинки»). Возможно, поиск соленых груздей вызовет у вас некоторые затруднения, но в большинстве других случаев виды грибов взаимозаменяемы.

Однако существуют грибы с удивительной особенностью: их невозможно заменить другим видом грибов – это сморчки. Для них разработаны специальные рецепты (см. «Сморчки, запеченные в сметане» в главе «Горячие блюда»).

Подбор рецептов для шампиньонов тоже имеет свою специфику. Эти грибы обычно готовят с рыбой или птицей. Особенно хороши шампиньоны с курицей (см., например, «Филе куриное с грибами» в главе «Горячие блюда»). Тем не менее, готовя шампиньоны, можно обойтись и без рыбы, и без птицы: эти грибы очень вкусны в сочетании с экзотическими соусами (см. «Тушеные грибы с орехами» и «Шампиньоны в лимонном соусе»).

Любители супов часто спрашивают, сколько сушеных грибов следует класть на литр воды, чтобы получился вкусный бульон. Дать точный ответ на такой вопрос невозможно по причине того, что никто до сих пор не установил с научной точки зрения, какова же должна быть средняя крепость грибного бульона. Представления об этом настолько отличаются у разных авторов, что на 2 л воды рекомендуется брать от 20 до 80 г сушеных грибов.

Так что не бойтесь экспериментировать. Если вы любите крепкий бульон, кладите больше сушеных грибов, если слабый – меньше. Лично я предпочитаю крепкий бульон для супов, но более слабый для напитков.

Кстати, в данной книге впервые предлагаются напитки с грибными отварами, а также многие грибные блюда с добавлением фруктов и даже меда. Когда я, впервые посетив страны Северной Африки, познакомилась с такого рода салатами и супами, даже боялась их пробовать, а потом привыкла и поняла, что это вкусно и полезно. Надеюсь, что читателям книги многие из этих рецептов понравятся.

Следует отметить, что и русские еще в XVI веке (во времена Ивана Грозного) употребляли напитки из грибного бульона с лепестками клевера, ромашки, васильков, одуванчиков, а также с листьями одуванчика, подорожника и крапивы. Все эти напитки заправлялись медом.

Салаты и холодные закуски

Салаты можно готовить почти из всех овощей и фруктов, а также из любых видов съедобных грибов. непригодны овощи, содержащие слишком много крахмала: старая фасоль, горох. Невкусным будет и салат из старой кольраби, перезрелого салата, шпината или цветной капусты.

При выборе ингредиентов для салата нужно исходить из того, чтобы они подходили друг к другу по вкусовым качествам. К корнеплодам, луку и листовым овощам хорошо добавить маринованные грибы и кислые ягоды и фрукты: яблоки, ревень, консервированный крыжовник, клюкву, бруснику, смородину.

Нежные, сочные овощи и фрукты нарезают крупными кусками, огурцы, редис, сельдерей нарезают ломтиками или соломкой, зеленый салат и шпинат рвут руками на кусочки. Твердые овощи натирают на терке. Чем тверже овощи и чем меньше в них сока, тем лучше их нужно измельчать и тем тщательнее заправлять соусом.

Чтобы сохранить в салате по возможности больше питательных веществ, надо соблюдать следующие условия:

- овощи надо приготавливать на один раз, потому что при хранении салаты теряют вкусовые качества и питательную ценность;
- овощи надо чистить и измельчать незадолго до их подачи на стол;
- после измельчения продуктов салаты надо сразу же заправить соусом.

Кроме того, следует помнить, что при всей полезности овощных салатов они лишены необходимых человеку белков. Особенно важно не забывать об этом вегетарианцам. Им для сохранения здоровья необходимо добавлять в салаты и в другую растительную пищу любые виды грибов: вареных, жареных, консервированных, маринованных, соленых.

Салат гороховый с мясом и солеными грибами

75 г гороха 400 г свинины 2 яйца 150 г картофеля 250 г соленых грибов 250 г майонеза

Вареное мясо, грибы и сваренные вкрутую яйца мелко нарезать, соединить с отваренным горохом. Заправить майонезом.

Салат из чечевицы с солеными грибами

400 г чечевицы 200 г соленых грибов 100 г растительного масла сок 1 лимона 2 луковицы 1/2 ч. ложки молотого черного перца соль

Чечевицу отварить без соли, откинуть на сито, промыть холодной водой, посолить и добавить растительное масло, лимонный сок, рубленый репчатый лук, соленые грибы и молотый черный перец. Перемешать.

Салат из чечевицы и фасоли с картофелем и солеными грибами

200 г фасоли 200 г чечевицы 4 картофелины 200 г соленых грибов 2 луковицы 1/2 ч. ложки молотого черного перца 100 г растительного масла 50 г уксуса соль

Фасоль и чечевицу, сваренные по отдельности, откинуть на сито, остудить. Добавить нарезанный ломтиками вареный картофель, мелко нарубленный репчатый лук и грибы. Перемешать, посолить и поперчить. Заправить растительным маслом и уксусом.

Салат из консервированного горошка и консервированной цветной капусты с солеными грибами

*200 г консервированного зеленого горошка 200 г консервированной цветной капусты
1 стакан соленых грибов 1 луковица 2 яйца 1 стакан майонеза соль*

Консервированный зеленый горошек откинуть на сито, дать стечь жидкости. Консервированную цветную капусту тоже откинуть на сито. Соединить горошек с капустой. Добавить мелко нарезанный репчатый лук и грибы. Посолить, заправить майонезом. Украсить сваренными вкрутую яйцами.

Зеленый салат с помидорами и солеными грибами

150 г листьев зеленого салата 2 помидора 2 ст. ложки соленых грибов растительное масло

Листья зеленого салата порубить, смешать с ломтиками помидоров и солеными грибами. Заправить растительным маслом.

Салат из щавеля с солеными грибами

200 г щавеля 4 ст. ложки соленых грибов 5 крупных редисок 1 ст. ложка рубленого зеленого лука 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка укропа растительное масло, соль, перец

Вымытые и обсушенные листья щавеля порубить, добавить рубленый зеленый лук, рубленую зелень петрушки и укропа, натертую редиску, мелко нарезанные соленые грибы. Посолить и поперчить по вкусу. Заправить растительным маслом.

Салат из щавеля с морковью и маринованными грибами

*150 г щавеля 2 крупные моркови 100 г маринованных грибов 2 кислых яблока 1 луковица
растительное масло*

Вымытые и обсушенные листья щавеля порубить, добавить натертую сырую морковь и репчатый лук, мелко нарубленные кислые яблоки и маринованные грибы. Заправить растительным маслом.

Пестрый салат с маринованными грибами и яйцом

*2 стручка красного болгарского перца 2 помидора 4 редиски 2 сваренных вкрутую яйца
4 ст. ложки маринованных грибов 50 г зеленого лука 50 г укропа и петрушки растительное
масло*

Все ингредиенты этого салата нарезать ломтиками, перемешать с мелко нарубленной зеленью и заправить растительным маслом. По желанию этот салат можно заправить и майонезом.

Салат из свеклы с маринованными грибами

1 небольшая свекла 4 ст. ложки маринованных грибов 2 ст. ложки хрена 1 ст. ложка зеленого лука растительное масло

Свеклу отварить, мелко нарезать и соединить с готовым хреном, смешать с мелко нарубленными маринованными грибами и зеленым луком. Заправить растительным маслом.

Салат из свеклы, редьки и соленых грибов

2 свеклы 2 редьки 1 стакан соленых грибов 1 луковица растительное масло и хрен

Свеклу, редьку и лук натереть на мелкой терке. Грибы нарезать соломкой. Все перемешать. Заправить растительным маслом и готовым хреном.

Салат из сельдерея с консервированными грибами

2 корня сельдерея 1 стакан консервированных грибов сок 1 лимона растительное масло, соль и перец

Сельдерей помыть, очистить, натереть и сразу полить лимонным соком, чтобы не потемнел. Добавить нарезанные соломкой грибы, растительное масло, перец и соль.

Салат из зеленого лука с яйцом и консервированными грибами

*200 г зеленого лука 2 сваренных вкрутую яйца 1 стакан консервированных грибов 1
стакан майонеза 3–4 редиски*

Зеленый лук мелко нарезать, посыпать рублеными яйцами и мелко нарезанными грибами. Заправить майонезом. Все перемешать и украсить ломтиками редиски.

Салат из лука, брюквы, сельдерея и соленых грибов

3 крупные луковицы 1 брюква 1 корень сельдерея 2 стакана соленых грибов 1 банка майонеза

Лук, брюкву и сельдерей натереть на мелкой терке, смешать с солеными грибами, заправить майонезом.

Салат из сладкого красного перца с помидорами и консервированными грибами

3 стручка сладкого красного перца 3 помидора 1 стакан консервированных грибов 50 г зеленого лука 50 г укропа (или укроп с петрушкой) 1 банка майонеза

Стручки перца нарезать соломкой, добавить ломтики помидоров, рубленый зеленый лук и зелень. Все перемешать. Добавить мелко нарубленные консервированные грибы. Заправить майонезом. Салат можно украсить полосками красного перца.

Салат из редиса с консервированными грибами

200 г редиса 1/2 стакана консервированных грибов 2 ст. ложки рубленой зелени (укропа, петрушки, зеленого лука) растительное масло, соль и перец

Редис нарезать тонкими ломтиками, добавить рубленую зелень, соединить с грибами, перемешать с растительным маслом, посолить и поперчить.

Салат из консервированного горошка с морковью и солеными грибами

1 стакан консервированного горошка 3 моркови 1 стакан соленых грибов 2 ст. ложки зелени (укропа и петрушки) соус майонез

Консервированный горошек перемешать с тертой сырой морковью, рубленой зеленью, мелко нарубленными солеными грибами и соусом майонез.

Салат из цветной капусты и редиса с солеными грибами

1 небольшой кочан цветной капусты 5 редисок 1 стакан соленых грибов 1 луковица 1 ст. ложка рубленой зелени укропа 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки 1 стакан соуса майонез 1 большой красный помидор

Стеблевые побеги сырой цветной капусты и репчатый лук натереть, головки капусты, грибы и зелень порубить. Все ингредиенты соединить и заправить соусом. Украсить дольками помидора.

Салат из тыквы с маринованными грибами

150 г тыквы 1 стакан маринованных грибов 1 крупная луковица 2 ст. ложки хрена 1 ст. ложка рубленой зелени укропа 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки 1 ст. ложка зеленого лука 1 стакан майонеза соль, перец

Тыкву помыть, очистить, натереть на терке. Добавить мелко натертый репчатый лук и готовый (баночный) хрен, рубленую зелень, мелко нарезанные маринованные грибы, поперчить, посолить и заправить майонезом.

Салат из картофеля с яйцами и солеными грибами

1 кг картофеля 4 сваренных вкрутую яйца 2 стакана соленых грибов 1 луковица 1 стакан соуса майонез 1 помидор

Соленые грибы и вареный картофель нарезать ломтиками, лук натереть, яйца нарезать ломтиками. Все перемешать и залить соусом майонез. Украсить дольками красного помидора.

Салат из картофеля с сельдереем и солеными грибами

6 картофелин 2 стакана соленых грибов 1 луковица 4 сваренных вкрутую яйца 1 корень сельдерея 1 морковь 1 стакан соуса майонез молодая зелень сельдерея

Остывший вареный картофель и соленые грибы нарезать мелкими ломтиками, репчатый лук и яйца порубить, вареные сельдерей и морковь нарезать кубиками. Все перемешать с соусом майонез, положить в салатницу и украсить зеленью сельдерея.

Салат из овощей с грибами

1 стакан нарезанной моркови 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 кочан кольраби 1 корень сельдерея 1/2 луковицы 1 стакан маринованных, соленых или консервированных грибов 1 стакан соуса майонез 1 сваренное вкрутую яйцо 1 ст. ложка зелени

Вареные морковь, сельдерей и кольраби нарезать кубиками. Грибы и репчатый лук порубить. Добавить зеленый горошек. Все продукты положить в салатницу и перемешать с соусом майонез. Украсить нарезанным ломтиками яйцом и зеленью.

Салат из кольраби, помидоров и консервированных грибов

*3 кочана кольраби 3 крупных помидора 1 стакан консервированных грибов 1 стручок
свежего или консервированного красного перца 2 луковицы 1 стакан майонеза*

Кольраби отварить до мягкости в подсоленной воде, остудить и нарезать кубиками. Стручок красного перца, помидоры и грибы нарезать тонкими ломтиками, лук порубить. Все продукты положить в салатницу и перемешать с майонезом. Украсить ломтиками помидора.

Салат из фасоли и помидоров с консервированными грибами

*1 банка консервированной белой фасоли 1 стакан консервированных грибов 3 помидора
1 луковица 50 г сухого сыра 1 стакан соуса майонез*

Фасоль соединить с мелко нарубленными грибами. Лук натереть на терке. Помидоры нарезать мелкими кусочками, несколько долек оставить для украшения. Все ингредиенты перемешать, заправить соусом майонез. Готовый салат украсить дольками помидоров.

Салат из отварной цветной капусты с консервированными грибами

2 кочана цветной капусты средних размеров 1 стакан консервированных грибов 1/2 стакана молока 1 стакан майонеза 1 ст. ложка зелени петрушки

Цветную капусту отварить до мягкости в подсоленной воде с молоком, вынуть, остудить, разобрать и мелко нарезать. Соединить с грибами. Заправить майонезом, украсить зеленью петрушки.

Салат из брюссельской капусты с консервированными грибами

700 г кочешков брюссельской капусты 1 стакан консервированных грибов 1 стакан майонеза 1 помидор листья салата

Брюссельскую капусту отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь воде. Остывшую капусту соединить с нарубленными грибами, заправить майонезом. Украсить листьями салата и ломтиками помидора.

Салат из краснокочанной капусты с солеными грибами Вариант 1

300 г краснокочанной капусты 1 стакан соленых грибов 100 г яблок 100 г репчатого лука 1/2 стакана сметанного соуса или соуса из растительного масла соль

Капусту нарезать соломкой, добавить немного соли. Потереть капусту руками, появившийся сок отжать. Яблоки очистить от кожуры и нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Лук и грибы мелко нарезать. Влить сметанный соус, хорошо перемешать и выложить в салатницу. Вместо сметанного соуса можно использовать соус из растительного масла.

Салат из краснокочанной капусты с солеными грибами Вариант 2

800 г краснокочанной капусты 1 стакан соленых грибов 2 луковицы 2 крупных кислых яблока 1 стакан майонеза 2 ст. ложки уксуса 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка зелени укропа

Капусту нашинковать, отварить в подсоленной воде до полуготовности, добавить уксус и потушить до мягкости, затем слить воду и остудить. Репчатый лук, яблоки и грибы нарезать соломкой. Все перемешать с майонезом, посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Салат из зеленого горошка с яблоками и консервированными грибами

2 стакана консервированного зеленого горошка 2 кислых яблока 1 стакан консервированных грибов 2 моркови 1 корень сельдерея 1 стакан майонеза 2 ст. ложки зелени петрушки

Вареную морковь и сельдерей нарезать мелкими кубиками. Яблоки натереть или нарезать соломкой. Консервированные грибы нарезать соломкой, зелень петрушки мелко порубить. Все ингредиенты соединить с зеленым горошком и заправить майонезом.

Салат из свеклы с мочеными яблоками и консервированными грибами

*2 свеклы среднего размера 2 крупных кислых яблока 1 стакан консервированных грибов
1 луковица 1 ст. ложка готового баночного хрена 1 ч. ложка гвоздики 1 ч. ложка корицы 1
ст. ложка зелени петрушки 1 стакан майонеза*

Свеклу потушить до мягкости, остудить и натереть на терке. Добавить натертые яблоки и лук, хрен, рубленую зелень петрушки. Ввести мелко нарубленные консервированные грибы, майонез, гвоздику, корицу и перемешать.

Салат из свеклы с бобами и маринованными грибами

*2 свеклы 1,5 стакана вареных бобов 1 стакан маринованных грибов 1 морковь 2 яблока
1 стакан майонеза зеленый лук*

Свеклу потушить до мягкости, остудить и натереть на терке. Добавить бобы, тертые яблоки и сырую морковь. Ввести мелко нарубленные маринованные грибы. Перемешать и заправить майонезом. Украсить зеленым луком.

Винегрет с грибами

*1 свекла 5–6 картофелин 2 соленых огурца 3 кислых яблока 3 яйца 1 небольшая селедка
1 стакан маринованных или соленых грибов 1 стакан майонеза 1 стручок красного перца
1 ст. ложка зелени петрушки*

Свеклу, картофель и яйца сварить. Все продукты нарезать кубиками и перемешать с майонезом. Выложить на блюдо, украсить полосками красного перца и зеленью петрушки.

Винегрет с горохом и солеными грибами

150 г гороха 250 г соленых грибов 160 г моркови 250 г свеклы 400 г картофеля 250 г репчатого лука 75 мл растительного масла 75 мл уксуса сахар

Отдельно сварить горох, морковь, свеклу, картофель. Овощи очистить, нарезать кубиками, соединить с горохом, нарезанными дольками грибами и заправить растительным маслом, уксусом и сахаром.

Салат из шпината с консервированными грибами

*400 г шпината 1 стакан консервированных грибов 1/2 стакана риса 1 стакан майонеза
2 сваренных вкрутую яйца 1 ст. ложка зелени укропа 1 ст. ложка зелени петрушки*

Шпинат варить в подсоленной воде 10 мин. Отдельно сварить рассыпчатый рис, слить воду, остудить, перемешать со шпинатом. Ввести нарубленные консервированные грибы, залить майонезом, украсить ломтиками яйца и зеленью.

Салат из красного перца с маринованными грибами

500 г свежего стручкового красного перца 1 стакан маринованных грибов 2 луковицы 3 крупных помидора 1 стакан майонеза 1 ст. ложка зелени укропа 1 ст. ложка зелени петрушки

Стручки свежего красного перца очистить от семян, отварить в подсоленной воде 5–8 минут, остудить, нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук порубить, помидоры измельчить. Ввести мелко нарезанные маринованные грибы и майонез. Все перемешать. Выложить салат на блюдо и украсить зеленью.

Салат из баклажанов с маринованными грибами

3 баклажана 1 стакан маринованных грибов 3 помидора 1 луковица 1/2 стакана консервированного зеленого горошка 1 яблоко 1 сваренное вкрутую яйцо 1 стакан майонеза 1 ст. ложка зелени петрушки

Баклажаны тушить до готовности. Остудить, очистить и нарезать соломкой. Добавить рубленый репчатый лук, размельченные помидоры, тертое яблоко, консервированный горошек, нарезанное на ломтики яйцо. Маринованные грибы нарезать соломкой. Все перемешать с майонезом и украсить рубленой зеленью.

Салат из консервированной кукурузы с солеными грибами

1 банка консервированной кукурузы 1 стакан соленых грибов 3 картофелины 1 стакан майонеза 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка зеленого лука

Вареный картофель и соленые грибы нарезать кубиками или соломкой. Все продукты перемешать с майонезом, посыпать зеленью.

Рисовый салат с крабами и консервированными грибами

1 банка крабов 50 г сливочного масла 1 стакан риса 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 стакан консервированных грибов 1 луковица 2 стакана воды соль зелень укропа

Сливочное масло растопить на сковороде, слегка обжарить в нем нарезанный лук. Рис залить водой, посолить, сварить до готовности (не менее 20 минут), откинуть на сито, затем соединить его с поджаренным луком. Остудить. Добавить мелко нарезанные крабы, консервированные грибы, зеленый горошек и майонез. Перемешать. Украсить кусочками крабов и зеленью укропа.

Рисовый салат с курицей и маринованными грибами

1 стакан риса 1/2 вареной курицы 1 стакан маринованных грибов 2 стакана куриного бульона 1 стебель лука-порея 50 г сливочного масла 2 кислых яблока 2 сваренных вкрутую яйца 1/2 корня сельдерея 1/2 стакана консервированного зеленого горошка 1 стакан майонеза 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

Сливочное масло растопить на сковороде, добавить нарезанный тонкими кольцами лук-порея и предварительно отваренный в курином бульоне рис. Все это слегка поджарить, остудить и добавить мелко нарезанное куриное мясо, натертый сырой сельдерей и яблоки, рубленые яйца, консервированный зеленый горошек, маринованные грибы и майонез. Укра-
сить зеленью петрушки.

Салат из макарон с овощами и маринованными грибами

150 г макарон 1 луковица 1 соленый огурец 4 помидора 1 морковь 1 стакан маринованных грибов 2 ст. ложки тертого сыра 2 ст. ложки зеленого лука 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка зелени укропа

Макароны сварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, промыть холодной водой, дать воде стечь, нарезать на кусочки длиной 1–2 см.

Лук порубить, огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками, сырую морковь натереть. Все перемешать с майонезом, ввести нарубленные маринованные грибы, украсить зеленью петрушки и укропа. Готовый салат посыпать тертым сыром.

Яичный салат с помидорами и консервированными грибами

5 яиц 1 стакан консервированных грибов 5 помидоров 1 корень сельдерея 2 стручка красного перца 1 луковица 5 листьев зеленого салата 1 стакан майонеза 2 ст. ложки тертого сыра

Сваренные вкрутую яйца, сельдерей, красный перец и репчатый лук нарезать соломкой и перемешать. Ввести нарубленные грибы. Все перемешать с майонезом. Выложить на листья салата, между ними разместить горки яичного салата. Посыпать тертым сыром.

Яйца с цветной капустой и консервированными грибами

1 небольшой кочан цветной капусты 1 стакан консервированных грибов 5 яиц 3 моркови 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 свежий огурец 100 г редиса 1 стакан сметанного соуса 8 листьев салата для украшения

Сваренные вкрутую яйца порубить. Цветную капусту и морковь отварить, порубить. Огурец и редис нарезать ломтиками. Все перемешать с консервированным зеленым горошком и измельченными консервированными грибами. Заправить сметанным соусом. Украсить листьями салата.

Салат из курицы с цветной капустой и консервированными грибами

300 г куриного мяса 2 кочана цветной капусты 1 стакан консервированных грибов 1 стакан консервированного зеленого горошка 2 моркови 1 стакан сметанного соуса 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка зелени укропа

Курицу и морковь отварить, нарезать кубиками. Перемешать с консервированным зеленым горошком и отваренной цветной капустой. Ввести консервированные грибы, сметанный соус, рубленую зелень укропа и петрушки, перемешать.

Салат из мяса утки с маринованными грибами

250 г (2 стакана) мяса утки 4 вареные картофелины 2 свежих огурца 2 сваренных вкрутую яйца 2 яблока 2 апельсина 5 редисок 1 стакан маринованных грибов 1 стакан сметанного соуса 100 г листового салата

Мясо запеченной утки нарезать ломтиками, яйца, овощи и фрукты – кубиками. Листья салата порубить, несколько листьев оставить целыми для украшения. Все перемешать со сметанным соусом и измельченными маринованными грибами.

Салат из гусиного мяса с овощами и маринованными грибами

250 г (2 стакана) гусиного мяса 2 картофелины 2 яблока 2 моркови 2 помидора 1 стакан маринованных грибов 1 стакан майонеза листья салата

Запеченное гусиное мясо нарезать ломтиками, вареные картофель и морковь порубить, яблоки и помидоры натереть, грибы измельчить. Все перемешать с майонезом. Украсить листьями салата.

Салат из мяса кролика с солеными грибами

350 г (2 стакана) мяса кролика 1 стакан соленых грибов 1,5 стакана макарон 2 свежих огурца 2 яблока 1 стакан квашеной капусты 1 стакан майонеза

Мясо запеченного кролика нарезать небольшими ломтиками, квашеную капусту порубить. Добавить отваренные макароны, мелко нарезанные огурцы и яблоки, измельченные соленые грибы, майонез. Все перемешать.

Салат из сыра и колбасы с солеными грибами

200 г сыра 200 г докторской колбасы 1 стакан соленых грибов 2 свежих огурца 2 помидора 100 г листового салата 1 стакан сметанного соуса

Сыр нарезать соломкой, колбасу – мелкими кубиками, салат измельчить, огурцы, помидоры, соленые грибы нарезать дольками. Продукты положить в миску слоями, предварительно выложив ее дно листьями салата. Сверху залить сметанным соусом.

Салат из мяса индейки с консервированными грибами

200 г мяса индейки 1 стакан консервированных грибов 2 картофелины (или 1 стакан отваренного риса) 2 яйца 2 яблока 1 сельдерей (растертый) 2 свежих помидора 2 ст. ложки яблочного или лимонного сока 1 стакан майонеза 5 листьев зеленого салата

Запеченное мясо индейки нарезать мелкими ломтиками, сбрызнуть их соком. Сваренные вкрутую яйца, грибы, овощи и яблоки нарезать. Все ингредиенты перемешать с майонезом. Положить в салатницу на листья салата.

Салат из рыбы с морковью и маринованными грибами

250 г вареной или жареной рыбы 3 моркови средних размеров 2 стакана маринованных грибов 2 ст. ложки тертого хрена 1 стручок красного перца 1 стакан майонеза 2 ст. ложки зелени

Кусочки вареной или жареной рыбы, нарезанную вареную морковь и маринованные грибы положить в салатницу. Перемешать, залить майонезом, заправленным хреном. Посыпать зеленью и кусочками красного перца.

Салат из рыбы с редисом и маринованными грибами

200 г (2 стакана) вареной или жареной рыбы 1 стакан натертого редиса 1 стакан маринованных грибов 2 картофелины 1 стакан вареных макарон 1 свежий огурец 1 морковь 2 свежих помидора 1/2 стакана консервированного зеленого горошка 1/2 стакана измельченных яблок 2 сваренных вкрутую яйца 1 стакан майонеза 2 ст. ложки зелени укропа

Рыбу раскрошить, добавить измельченный вареный картофель и морковь, макароны, мелко нарезанный огурец, консервированный зеленый горошек, нарубленные помидоры, маринованные грибы, яблоки, яйца и редис. Все перемешать с майонезом.

Салат из вареной рыбы с консервированной фасолью и консервированными грибами

200 г рыбы 1 банка консервированной фасоли 1 стакан консервированных грибов 5 картофелин 2 свежих помидора 1 стакан майонеза 2 ст. ложки зелени укропа

Сваренную рыбу очистить от костей, снять кожу, нарезать кусочками, вареный картофель – кубиками, помидоры и зелень укропа измельчить. Все смешать с фасолью и мелко нарубленными консервированными грибами и майонезом.

Салат из судака с консервированными грибами

200 г судака 1 стакан консервированных грибов 2 соленых огурца 6 картофелин 2 сваренных вкрутую яйца 1 стакан тертого редиса 1 стакан сметанного соуса 2 ст. ложки зеленого лука

Судака отварить, мелко нарезать. Вареный картофель, яйца, соленые огурцы, консервированные грибы нарезать соломкой, редис натереть. Все перемешать, заправить сметанным соусом. Готовый салат украсить рубленым зеленым луком.

Салат из шпрот с консервированными грибами

1 стакан консервированных грибов 1 банка шпрот 3 картофелины 2 соленых огурца 1 стакан консервированного зеленого горошка 2 сваренных вкрутую яйца 1 стакан майонеза 2 ст. ложки зеленого лука

Шпроты нарезать кусочками. Вареный картофель нарезать кубиками, огурцы, консервированные грибы и яйца – ломтиками. Добавить консервированный зеленый горошек и рубленый зеленый лук. Все перемешать с майонезом.

Салат из консервированных кальмаров с яйцами и консервированными грибами

1 банка консервированных кальмаров 1 стакан консервированных грибов 5 сваренных вкрутую яиц 1 луковица 1 банка майонеза 2 ст. ложки зелени укропа

Кальмары порубить, перемешать с рублеными консервированными грибами, измельченными яйцами, мелко нарубленным укропом и тертым репчатым луком. Ввести майонез. Еще раз перемешать.

Салат из раков с консервированными грибами

20 вареных раков 1 стакан консервированных грибов 3 сваренных вкрутую яйца 3 ст. ложки красной икры 2 стакана вареного риса 1 ст. ложка зеленого лука 1 ст. ложка зелени укропа 1 стакан майонеза 1 лимон

К извлеченному из раковых шеек и клешней мясу добавить измельченные яйца, вареный рис, красную икру, нарубленный зеленый лук и укроп, нарезанные ломтиками консервированные грибы, майонез. Все перемешать. Украсить дольками лимона.

Салат из креветок с консервированными грибами

500 г креветок 1 стакан вареного риса 1 стакан консервированных грибов 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 стакан майонеза 2 ст. ложки зелени петрушки

Мясо креветок перемешать с консервированными грибами, вареным рисом, консервированным зеленым горошком и майонезом. Украсить зеленью петрушки.

Салат из шампиньонов, кальмаров и маслин

*1 кг шампиньонов 6 крупных кальмаров 1 банка консервированных маслин без косточек
4 крупные луковицы оливковое масло*

Шампиньоны тушить в собственном соку до готовности, добавив оливковое масло и маслины. Когда шампиньоны вполтину уменьшатся в размерах, добавить рубленый репчатый лук.

Кальмары отварить отдельно. Довести до кипения и держать на огне еще 2–3 мин.

Все продукты нарезать соломкой, соединить вместе и перемешать.

Салат из свежей белокочанной капусты с фруктами и грибами

1 стакан белокочанной капусты 1/2 стакана моркови 1/2 стакана натертых кислых яблок 2 ст. ложки изюма 1/2 стакана измельченных маринованных слив 1/2 стакана маринованных грибов 2 ст. ложки зеленого лука 1 стакан майонеза соль и сахар (по вкусу)

Капусту нарезать соломкой, перемешать с солью и сахаром, добавить натертые морковь и яблоки, изюм, сливу и маринованные грибы, изрубленный зеленый лук. Заправить майонезом, хорошо перемешать и выложить в салатницу. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из вареных овощей с тертым сыром и грибами

300 г овощной смеси (морковь, корневой сельдерей и петрушка) 100 г яблок 100 г соленых огурцов 200 г консервированного зеленого горошка 1 стакан грибов 1/2 стакана майонеза 200 г сыра зелень петрушки соль и перец (по вкусу)

Коренья вымыть, очистить, ополоснуть, залить холодной водой (1,5 л) и варить до тех пор, пока количество жидкости не сократится приблизительно до одного литра. Приправить по вкусу солью и перцем. Отцедить и полученный бульон использовать для приготовления первых блюд.

Вареные овощи, яблоки и огурцы нарезать кубиками, смешать с зеленым горошком, мелко нарубленными грибами и майонезом. Переложить смесь в салатницу, посыпать натертым сыром и украсить веночком из зелени петрушки.

Арабский салат фруктовый с шампиньонами

1/2 стакана консервированных шампиньонов 2 апельсина 1 луковица 150 г слив 50 г оливкового масла молотый перец, соль

Апельсины, сливы, репчатый лук и шампиньоны нарезать тонкими полосками. Все ингредиенты перемешать, добавить оливковое масло, посолить и поперчить.

Арабский фруктово-овощной салат с шампиньонами

2 картофелины 3 моркови 2 яблока 2 апельсина 2 свежих огурца 1/2 стакана шампиньонов 1/2 лимона 1/2 стакана майонеза сахар, соль

Картофель, морковь и шампиньоны отварить. Яблоки, апельсины, морковь, картофель, шампиньоны и огурцы нарезать дольками, добавить лимонный сок, майонез. Перемешать. Добавить соль и сахар по вкусу. Уложить горкой в салатницу и украсить дольками апельсина.

Салат из фасоли с сельдью и консервированными грибами

400 г фасоли 250 г сельди 1 стакан консервированных грибов 1 луковица 1 стакан майонеза (или растительное масло)

Консервированную или отварную фасоль смешать с очищенной и мелко нарезанной сельдью. Добавить нарубленный репчатый лук и консервированные грибы. Заправить майонезом или растительным маслом.

Салат из фасоли с черносливом и консервированными грибами

*200 г фасоли 200 г консервированных грибов 200 г чернослива 200 г моркови 100 г меда
100 мл растительного масла 100 г очищенных орехов*

Фасоль отварить. Морковь мелко нарезать и тушить в растительном масле. Тушеную морковь соединить с вареной фасолью и консервированными грибами. Добавить предварительно замоченный чернослив, мед и тушить 15 мин. Можно добавить измельченные жареные орехи.

Салат из консервированного зеленого горошка и печени трески

250 г консервированного зеленого горошка 1 банка печени трески 2 небольшие (или 1 большая) луковицы 1 стакан консервированных грибов

Консервированный зеленый горошек откинуть на сито, дать стечь жидкости. Пропустить горошек через мясорубку. Печень трески тоже откинуть на сито, размять и перемешать с горошком. Мелко нарубить репчатый лук и консервированные грибы. Еще раз все хорошо перемешать.

Салат из зелени сельдерея и укропа с маринованными грибами

200 г зелени сельдерея или смеси сельдерея и укропа 1 луковица 2 лимона 1 стакан маринованных грибов 1/2 стакана майонеза соль

Вымытую зелень порубить, лук натереть на терке, лимон очистить и нарезать кусочками. Ввести рубленые грибы и майонез. Посолить и перемешать.

Салат из яблок с маринованными грибами

2 яблока 1 стакан маринованных грибов 1 морковь 1/2 стакана сметанного соуса зеленый лук

Вымытые яблоки натереть на крупной овощной терке, морковь – на мелкой. Выложить в салатницу, добавить маринованные грибы и перемешать со сметанным соусом. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из яблок с орехами и консервированными грибами

4 яблока 1/2 стакана очищенных орехов 1 стакан консервированных грибов 1/2 стакана изюма 2 ст. ложки клюквенного сока или сока красной смородины 1/3 стакана сметаны 1/2 стакана сливок

Вымытые и очищенные от кожуры яблоки нарезать брусочками, сбрызнуть их соком, чтобы они сохранили свою окраску. Добавить измельченные орехи, нарезанные грибы, вымытый и обсушенный изюм, сметану и сливки. Все слегка перемешать и посыпать измельченными орехами. Украсить ягодами.

Салат из краснокочанной капусты

1 кг краснокочанной капусты 3 яблока 2 ст. ложки уксуса 1 лавровый лист 5 бутонов гвоздики кусочек корицы 10 горошин перца 1 луковица 1 ч. ложка тертого хрена 3 ст. ложки растительного масла соль

Краснокочанную капусту нашинковать, потушить в подсоленной воде до полумякости, добавить уксус, пряности, нарезанный кольцами лук, хрен. Прокипятить. К горячему салату добавить нарезанные соломкой яблоки. Салат положить в банку, плотно закрыть крышкой и держать в холодном месте.

Салат прекрасно сочетается с любыми грибами, которые подаются отдельно.

Салат из овощей с грибами

1 стакан мелких огурцов 1 небольшой кочан цветной капусты 1 стакан стручковой фасоли 4 красных помидора (не слишком крупных) 3 моркови 1/2 стакана тертого репчатого лука 1/2 стакана мелких грибов (любых) 1/2 стакана гороха

Для маринада: 3/4 л столового уксуса 2 ст. ложки соли 15 горошин перца 2 ст. ложки семян горчицы 1 ст. ложка инжира 1 ст. ложка мускатного ореха

Овощи помыть. Фасоль, горох, цветную капусту, морковь и грибы размельчить и отварить (желательно каждый продукт отдельно). Огурцы и помидоры нарезать, не отваривая. Добавить тертый лук. Остывшие овощи положить слоями в банку, залить горячим маринадом. Маринад должен покрывать овощи на 2 см. Сверху положить пресс. Салат готов к употреблению через неделю, когда все продукты пропитаются маринадом.

Салат из отварного языка с грибами

1 свиной язык 200 г куриного мяса 200 г маринованных или соленых грибов 3/4 стакана сметанного соуса зелень

Язык очистить от кожи и нарезать брусочками. Вареное куриное мясо и грибы также нарезать брусочками. Все перемешать и залить сметанным соусом. Выложить в салатницу, украсить грибами и зеленью.

Салат из соленых грибов

300 г соленых грибов 2 сваренных вкрутую яйца 1 луковица 3 ст. ложки сметаны зелень

Соленые грибы (при необходимости вымочить) нарезать соломкой. Яйца порубить. Лук мелко нарезать. Можно заменить репчатый лук луком-пореем и чесноком. Все заправить сметаной. Вместо сметаны можно использовать 3 столовые ложки растительного масла. Салат из грибов без яйца, заправленный растительным маслом, дольше хранится.

Салат из отварных грибов

300 г свежих грибов 1 луковица 20 г сливочного масла 2 сваренных вкрутую яйца 2 ст. ложки сметаны помидоры, зелень, соль

Грибы тщательно перебрать, вымыть и отварить в соленой воде (10 мин). Затем грибы смолоть в мясорубке или нарубить ножом, добавить мелко нарезанный обжаренный лук, рубленое яйцо, зелень, сметану и соль. Выложить в салатницу и украсить зеленью, помидорами и целыми грибами.

Салат из маринованных грибов

2–3 стакана маринованных (или консервированных) грибов 2 луковицы 2 яйца 1 стакан сметанного соуса лук-резанец или зеленый лук

Крупные грибы порубить, мелкие оставить целыми или разрезать пополам, добавить нарезанный кольцами или рубленый лук, при желании – сваренные вкрутую яйца. Заправить сметанным соусом. Украсить зеленью. Подать с горячим отварным картофелем.

Салат из сыра с куриным мясом и маринованными грибами

200 г сыра 100 г вареного куриного филе 1/3 стакана маринованных грибов 1/2 стакана консервированного зеленого горошка 1 стакан сливок хрен, соль

Сыр, куриное филе и грибы нарезать брусочками. Сливки взбить вместе с солью и хреном. Осторожно ввести подготовленные продукты во взбитые сливки. Выложить салат в стеклянное блюдо. По периметру обсыпать салат зеленым горошком, а центр украсить шляпками маринованных грибов.

Салат из свежих грибов и овощей

250 г отваренных свежих грибов 6 яиц 100 г кабачков 150 г баклажанов 4 стакана растительного масла 1 ст. ложка уксуса 1 неполная ч. ложка молотого черного перца соль

Кабачки очистить от кожи и семян, нарезать кубиками размером 1×1 см, сложить в дуршлаг и опустить на 2–3 мин в крутой соленый кипяток. Баклажаны нарезать такими же кубиками, посолить, положить между двумя дощечками под гнет, чтобы с соком вышла горечь. Так же, как и кабачки, сложить их в дуршлаг и опустить в подсоленный кипяток на 5 мин. Остудить. Грибы и сваренные вкрутую яйца нашинковать крупной соломкой, перемешать с обсушенными холодными кабачками и баклажанами. Залить заправкой из масла, уксуса и перца.

Салат из шампиньонов

500 г шампиньонов 2 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки уксус, соль и молотый перец

Очищенные, хорошо вымытые шампиньоны залить подсоленным кипятком, отварить до мягкости, нарезать тонкими ломтиками и залить соусом из хорошо взбитого с уксусом растительного масла, добавив соль и перец по вкусу. Сверху густо посыпать зеленью петрушки.

Этот салат можно приготовить также из белых грибов, сыроежек, рыжиков и подберезовиков.

Салат из сушеных грибов

70 г сушеных грибов 1 головка чеснока 4 ст. ложки подсолнечного масла уксус и соль (по вкусу) 1–2 помидора

Чеснок истолочь со щепоткой соли. Грибы отварить до мягкости и нарезать соломкой. Подсолнечное масло хорошо растереть с чесноком, добавить по вкусу лимонный сок или уксус, залить этой смесью грибы, ее хорошо перемешать и сложить в салатник, украсив по краю мелко нарезанными помидорами.

Салат из маринованных грибов с картофелем

1 стакан маринованных белых грибов (без маринадной жидкости) 200 г вареного картофеля 2 соленых огурца 10 г зеленого лука соус на растительном масле – по вкусу зелень, специи

Грибы отделить от маринадной жидкости и соединить с нарезанными луком, овощами и заправкой.

Салат из маринованного лука с грибами

100 г маринованного репчатого лука 50 г маринованных или соленых грибов 5 г зеленого лука специи

Маринованные или соленые грибы отделить от маринада или рассола, нарезать дольками на 2–4 части и соединить с маринованным луком. При подаче на стол посыпать нашинкованным зеленым луком.

Салат из шампиньонов с яйцом

1 стакан вареных шампиньонов 1 яйцо (10 г) 2 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса 1 ч. ложка сахара 2 ст. ложки зелени соль молотый перец

Шампиньоны очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать ровными ломтиками. Яйцо, сваренное вкрутую, нашинковать, соединить с грибами, заправить растительным маслом, уксусом, солью, сахаром, молотым перцем и осторожно перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из шампиньонов с луком и яйцом

1 стакан вареных шампиньонов 2 луковицы 2 ст. ложки зеленого лука 2 яйца 2 ст. ложки сахара 2 ст. ложки зеленого салата 5 мл уксуса 3 %-ного 2 ст. ложки растительного масла 2 ст. ложки зелени молотый перец соль

Салат приготовить так же, как указано выше, но с добавлением мелко нарезанного зеленого лука. При подаче посыпать зеленым луком и зеленью.

Винегрет с грибами Вариант 1

1/2 стакана соленых или маринованных грибов 1 стакан винегрета из овощей 2 ст. ложки зеленого салата 1 ст. ложка зелени

В готовый винегрет добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы (белые, грузди, рыжики) и перемешать. При подаче украсить шляпками грибов, листиками салата, зеленью.

Винегрет с грибами Вариант 2

1 свекла 5–6 картофелин 1–2 соленых огурца 3 кислых яблока 3 яйца 1/2 сельди 1 стакан маринованных или соленых грибов 1 стакан сметанного соуса или соуса на простокваше 1 стручок красного перца зелень петрушки

Свеклу, картофель и яйца сварить. Грибы, если нужно, вымочить. Все продукты нарезать кубиками и перемешать с соусом. Хорошо подходит смесь сметанного соуса с майонезом. Готовый салат выложить на блюдо, украсить полосками красного перца и зеленью петрушки.

Яичный салат с ветчиной

5 яиц 150 г вареной ветчины или колбасы 2 свежих или соленых огурца 2 помидора 100 г зеленого салата 1 стакан сметанного соуса 2 стакана консервированных грибов зелень

Сваренные вкрутую яйца, огурцы, грибы и помидоры нарезать мелкими кубиками, ветчину или колбасу нарезать соломкой, салат измельчить. Все продукты выложить слоями в салатницу, залить соусом и посыпать рубленой зеленью.

Салат из овощей с грибами Вариант 1

1 стакан моркови 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 кольраби 1 сельдерей 1/4 луковицы 1 стакан консервированных грибов 1 стакан сметанного соуса или соуса из простокваши 1 яйцо зелень ломтики лимона

Вареные морковь, сельдерей и кольраби нарезать кубиками. Маринованные, соленые или консервированные грибы и лук порубить. Все продукты перемешать с соусом, положить в салатник и украсить ломтиками яйца и зелени.

Составные части салата можно и не перемешивать, а положить на блюдо отдельными разноцветными группами, соус подать в соуснице. Это позволит каждому выбрать и перемешать продукты по своему вкусу.

Салат из овощей с грибами Вариант 2

1–2 стакана маринованных или консервированных грибов 2–3 картофелины 1–2 моркови 1–2 луковицы 1 стакан майонеза лук-резанец или зеленый лук

Крупные грибы нарезать небольшими кусочками, мелкие оставить целыми или разрезать пополам. Добавить нарезанные кубиками вареный картофель, вареную морковь и рубленый лук. Перемешать с соусом, посыпать рубленой зеленью.

Салат из редьки

200 г черной редьки 1/2 стакана соленых грибов 20 г лука-порея 1/2 стакана соуса из растительного масла с зеленью 1 ст. ложка сметаны зелень, соль, сахар

Очищенную и вымытую черную редьку натереть на крупной терке, посыпать солью и сахаром. Поместить в миску и накрыть второй миской, резко встряхивать до появления сока. Отжать от сока редьку, соединить с мелко нарезанными грибами и луком-пореем. Выложить в салатницу и залить соусом из растительного масла с зеленью. Если вкус салата слишком резкий, можно добавить в него нашинкованной белокочанной капусты или заправить сметанным соусом.

Салат любви

*2 стебля лука-порея 1 сваренное вкрутую яйцо 2 яблока 3 ст. ложки сметанного соуса
1 стакан консервированных грибов зелень*

Желательно использовать столовые яблоки хорошего качества. Яблоки очистить от кожуры (но можно и не чистить), нарезать кубиками 0,5 см, смешать со сметанным соусом, грибами, мелко нарубленной зеленью. Выложить в салатницу горкой. Яйцо нарезать кружочками, лук-порей – колечками. Салат украсить цветком ромашки, обложить его колечками лука и зеленью.

Салат из телятины с маринованными грибами

*300 г жаркого из телятины 2 сваренных вкрутую яйца 1 стакан маринованных грибов
1/2 стакана сметанного соуса*

Жаркое из телятины и маринованные грибы нарезать брусочками. Крутое яйцо порубить. Ингредиенты смешать, заправить сметанным соусом. Выложить в салатницу и украсить яйцом.

Салат из телятины с макаронами и консервированными грибами

300 г вареной телятины 100 г макарон 2 сваренных вкрутую яйца 1 стакан консервированных грибов 4 ст. ложки сметанного соуса 1 ст. ложка хрена помидоры

Телятину, грибы, макароны, отваренные в соленой воде, нарезать брусочками. Заправить сметанным соусом и хреном. Выложить в салатницу, украсить помидорами и яйцом.

Салат на стеклянном блюде с маринованными грибами

*помидоры маринованные грибы 1 морковь брусочки сыра русский соус или другой соус
из растительного масла листья салата*

В середину большого стеклянного блюда положить листья салата (нарвать на крупные куски). Вокруг разложить горки долек помидоров, нарезанные брусочками грибы, соломки из отваренной моркови, брусочки сыра, нарезанные фигурным ножом. Все залить русским соусом или другим соусом из растительного масла. Такой салат выглядит очень декоративно.

Салат из ревеня с консервированными грибами

3 стебля ревеня 6 редисок 2 ст. ложки сметанного соуса 1 стакан консервированных грибов

Вымытый редис, грибы и отваренный в сахарном сиропе ревень нарезать тонкими кружочками. Выложить в салатницу и заправить сметанным соусом. Украсить кружочками редиса.

Салат из свеклы и яблок с грибами

*2 свеклы 3 яблока 1 луковица кислый сок 1/3 стакана майонеза или сметанного соуса
1 стакан консервированных грибов*

Вареную свеклу и свежие яблоки натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный лук, сбрызнуть кислым соком (айвовым или из красной смородины) и заправить майонезом или сметанным соусом. Выложить в салатницу, смешать с грибами, подавать к мясным блюдам.

Салат из свеклы и хрена с грибами

2 небольшие свеклы 4 яблока 2 сваренных вкрутую яйца 1 соленый огурец 2 зубчика чеснока 1/2 стакана густой сметаны 1 стакан консервированных грибов хрен, зеленый лук, соль, сахар

Вареную свеклу, яблоки, соленый огурец натереть на крупной терке, добавить рубленое яйцо, натертые чеснок и хрен, нарезанный лук, грибы. Украсить дольками яйца.

Винегрет с фасолью и солеными грибами

2–3 свеклы 250 г фасоли 250 г соленых грибов 5 картофелин 2–3 соленых огурца 2 лимона грибной рассол по вкусу

Отварить отдельно свеклу и картофель, очистить, нарезать и смешать с вареной фасолью. Добавить соленые грибы и соленые огурцы, немного грибного рассола и лимонного сока.

Салат по-турецки

250 г вареного картофеля 1 стакан консервированных грибов 2 сваренных вкрутую яйца 150 г орехов 30 г изюма 1 стакан сметанного соуса соль, перец, зелень

Картофель, грибы и яйца нарезать тонкими ломтиками. Выкладывать продукты в салатницу слоями, пересыпая каждый солью, перцем, распаренным изюмом, измельченными поджаренными орехами. Каждый слой смазать небольшим количеством соуса. Верхний слой полить оставшимся соусом. Украсить орехами, изюмом и зеленью.

Салат по-польски

*300 г ветчины 50 г маринованных грибов 50 г зеленого горошка 50 г клубня сельдерея
50 г моркови 100 г картофеля 2 луковицы 1 стакан сметанного соуса*

Отварные очищенные морковь, сельдерей, а также лук натереть на крупной терке. Ветчину, грибы и вареный картофель нарезать брусочками, добавить зеленый горошек, сметанный соус, все продукты перемешать и выложить в салатницу. Украсить зеленым горошком, морковью и ломтиками ветчины.

Салат из мяса птицы и маринованных грибов

*200 г отварного мяса птицы 150 г яблок 100 г маринованных грибов 100 г картофеля
2 сваренных вкрутую яйца 4 ст. ложки сметанного соуса зелень, соль*

Мясо птицы нарезать тонкими ломтиками. Очищенный отварной картофель, яблоки, грибы нарезать ломтиками. Яйца нарезать дольками или разрезать пополам. Разложить в салатнице все компоненты салата в определенном порядке: в середину выложить картофель и посолить; сверху положить половинки яйца, разрезанные фигурным ножом; вокруг разложить горками грибы, мясо, яблоки, зелень. Все залить сметанным соусом так, чтобы были видны компоненты салата.

Салат из дичи

300 г мяса дичи 1/2 стакана сметанного соуса 2 ст. ложки томатного пюре 1 стакан маринованных грибов соль, зелень, помидоры, репчатый лук

Жареное или тушеное мясо дичи и грибы нарезать дольками и перемешать со сметанным соусом, заправленным томатным пюре. Выложить в салатницу и посыпать мелко рубленной зеленью. Украсить дольками помидора.

Салат из дичи с можжевеловыми ягодами

300 г жаркого из дичи 1 яблоко 1 стакан маринованных грибов 1 сваренное вкрутую яйцо 2 картофелины 2 ст. ложки майонеза 2 ст. ложки сметаны соль, горчица, можжевеловые ягоды (по вкусу)

Все продукты нарезать брусочками, перемешать, соединить с майонезом и сметаной, украсить можжевеловыми ягодами.

Салат по-итальянски Вариант 1

250 г свежей капусты 100 г ветчины 1 стакан консервированных грибов 50 г макарон (перья) 50 г моркови 25 г клубня сельдерея

***Белый соус:** 25 г сливочного масла 25 г пшеничной муки 1 желток молоко уксус горчица растительное масло или сметана соль*

Капусту нарезать соломкой, посыпать солью и сахаром. Появившийся сок отжать. Макароны, морковь, сельдерей отварить по отдельности в соленой воде. Овощи и грибы нарезать соломкой.

Приготовить белый соус. На сковороде растопить сливочное масло, добавить муку, постепенно влить горячее молоко и размешать до консистенции сметаны. Через несколько минут добавить желток, горчицу, уксус, соль и сахар. К остывшему соусу подлить растительное масло или сметану. Все подготовленные продукты смешать с соусом и выложить в салатницу. Украсить ломтиками ветчины и зеленью.

Салат по-итальянски Вариант 2

200 г отварного картофеля 100 г жаркого 100 г свежих огурцов 100 г помидоров 1/2 стакана соуса из растительного масла 1 стакан консервированных грибов листья салата

Все компоненты салата нарезать брусочками или кубиками. Каждую составную часть салата приготовить отдельно и залить соусом из растительного масла. Дать пропитаться соусом. Салатницу выстелить листьями салата и выложить картофель, грибы, жаркое, свежие огурцы и помидоры отдельными горками.

Салат по-итальянски Вариант 3

*200 г вареного мяса 200 г вареной рыбы 1/2 стакана зеленого горошка 100 г макарон
1 стакан маринованных грибов 3/4 стакана майонеза зелень*

Мясо, рыбу, грибы и макароны нарезать, добавить зеленый горошек и все перемешать. Выложить в салатницу, заправить майонезом, посыпать зеленью.

Ломтики помидора с грибами

2 помидора 2 ст. ложки жареных грибов 1 сваренное вкрутую яйцо 1 луковица 2 ст. ложки сметанного соуса или майонеза зеленый лук

На плоскую тарелку, посыпанную мелко нарубленной зеленью, выложить толстые ломтики помидоров. Каждый ломтик посыпать рубленым яйцом, жареными грибами, репчатым луком и залить густым сметанным соусом или майонезом. Сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Салат по-испански

250 свежих огурцов 200 г консервированных грибов 200 г помидоров 2 луковицы 2 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка уксуса 1 ст. ложка натертого хрена 1 зубчик чеснока соль, перец

Помидоры, огурцы и грибы нарезать тонкими ломтиками. Салатницу протереть толченым чесноком и выложить в нее слоями ломтики огурцов, помидоров и грибов, посыпая каждый слой мелко нарезанным репчатым луком. Залить соусом, приготовленным из растительного масла, уксуса, соли и перца. Салат посыпать натертым хреном.

Салат из картофеля и отварной кукурузы с маринованными грибами

200 г картофеля 200 г вареной кукурузы молочной зрелости (зерно) 30 г зеленого лука 2 ст. ложки растительного масла 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса 1 стакан маринованных грибов сахар, соль и перец (по вкусу)

Картофель сварить, охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Кукурузу сварить цельными початками в подсоленной воде. С готовых початков снять зерна, охладить и смешать с картофелем. Добавить мелко нарубленные грибы. Заправить салат растительным маслом, уксусом, солью, сахаром и перцем, положить в салатник горкой и посыпать зеленым луком.

Салат из кальмаров

1 банка консервированных кальмаров 1 стакан маринованных грибов 2 сваренных вкрутую яйца 1 луковица 3 ст. ложки сметаны зелень, соль, перец

Кальмары и грибы нарезать брусочками, добавить рубленый лук, зелень и сметану. Выложить в салатницу и украсить колечками яйца и зеленью. Вместо кальмаров можно использовать консервированную сайру.

Салат из зеленого лука с грибами

200 г зеленого лука 1/2 стакана соуса из простокваши 1 стакан консервированных грибов 1 помидор

Зеленый лук перебрать, промыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, или обсушить на полотенце, нарезать кусочками длиной 1 см. Смешать с соусом из простокваши. Выложить в салатницу, украсить дольками помидора.

Салат из помидоров и грибов с соусом из простокваши

300 г помидоров 1/2 стакана соуса из простокваши 2 ст. ложки сливок 1 луковица 1 стакан соленых грибов соль, перец, зелень

Помидоры и грибы нарезать дольками, разложить в салатнице, посыпать солью и перцем. Залить соусом из простокваши, в который осторожно замешаны сливки, мелко нарубленный лук и зелень. Вместо простокваши можно использовать кефир.

Салат из лисичек

300 г свежих лисичек 1 луковица 20 г сливочного масла 2 сваренных вкрутую яйца 2 ст. ложки сметаны зелень помидоры соль

Лисички тщательно перебрать, вымыть и отварить в соленой воде (10 мин). Затем грибы смолоть в мясорубке или нарубить ножом, добавить мелко нарезанный обжаренный лук, рубленое яйцо, зелень, сметану и соль. Выложить в салатницу и украсить зеленью, помидорами и целыми лисичками.

Салат из грибов с овощами

1–2 стакана маринованных или консервированных грибов 2–3 картофелины 1–2 вареные моркови 1–2 луковицы 1 стакан творожного соуса лук-резанец или зеленый лук

Крупные грибы нарезать небольшими кусочками, мелкие оставить целыми или разрезать пополам, добавить нарезанные кубиками картофель, морковь и рубленый лук. Перемешать с соусом, посыпать рубленой зеленью.

Салат из овощей с квашеной капустой

4–5 вареных картофелин 2 вареные моркови 1 стакан консервированных грибов 1 вареная свекла 1–2 соленых огурца 1/2 стручка красного перца 1 яблоко 1 небольшая луковица 1 стакан квашеной капусты 1 стакан соуса из растительного масла или простокваши 1 помидор зелень листья салата

Вареные овощи и грибы нарезать кубиками, лук нарубить или натереть, стручковый перец и соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками, яблоко натереть. Добавить квашеную капусту. Все перемешать с соусом. Украсить зеленью и ломтиками помидора. Выложить небольшими порциями на листья салата.

Салат из фасоли

800 г стручковой или 1 банка консервированной фасоли 1 луковица 220–250 г ветчины или колбасы 2 помидора 1 стакан соуса из растительного масла 50 г сухого сыра 1 стакан консервированных грибов зелень петрушки

Стручки фасоли отварить до мягкости в слегка подсоленной воде, остудить и нарезать кусочками. Ветчину нарезать соломкой, сыр натереть. Лук нарубить или натереть, помидоры и грибы нарезать мелкими кусочками. Продукты перемешать и заправить соусом. Украсить зеленью.

Салат из макарон с ветчиной

150 г макарон 100 г вареной ветчины 1/2 стакана консервированных грибов 50 г сыра 1 соленый огурец или яблоко 2 помидора или 1 ст. ложка томатного пюре 100 г сыра 1 стакан майонеза или сметанного соуса 2 яйца зелень укропа или петрушки

Макароны разломать на 3–4 части, сварить в подсоленной воде до мягкости, откинуть на сито, промыть холодной водой. Нарезать кусочками длиной в 1–1,5 см. Ветчину, огурец, помидоры, грибы и сваренные вкрутую яйца нарезать, сыр натереть. Все продукты перемешать с майонезом или сметанным соусом. Выложенный в миску салат украсить ломтиками помидора, яйца и зеленью.

Салат из свежих овощей

100 г кочанного салата 2 свежих огурца 1–2 моркови 1 редька 4 редиски 5–6 ст. ложек сметанного соуса 1 стакан консервированных грибов

Салат перебрать, промыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, крупно нарезать. Свежие огурцы нарезать брусочками. Морковь, редис, редьку очистить и натереть на крупной овощной терке. Вместо редьки и редиса можно взять яблоки и помидоры. Добавить консервированные грибы. Все перемешать и заправить сметанным соусом.

Салат из шпината

150 г шпината 50 г зеленого лука 10 г укропа 5 г базилика 1/2 стакана сметанного соуса 1/2 стакана консервированных грибов

Шпинат, зеленый лук, укроп, зелень базилика перебрать, промыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и нарезать: шпинат – крупно, лук, зелень базилика, укроп – мелко. Соединить с грибами, перемешать и заправить сметанным соусом.

Салат по-гречески

1 сельдь 1 луковица 1 помидор 1 стручок сладкого перца 1 головка кочанного салата 1/2 стакана соуса из растительного масла 1 стакан соленых грибов зелень петрушки зеленый лук

Вымоченную сельдь очистить, отделить филе и нарезать кусочками. Луковицу нарезать тонкими кружочками. Помидор и грибы нарезать дольками. Из сладкого перца вынуть семена, обдать стручок кипятком, затем нарезать колечками или брусочками. Головку салата промыть в проточной воде и обсушить на сите или полотенце. Посредине тарелки положить головку салата, а вокруг нее – филе сельди, кружочки лука, дольки помидора, сладкий перец и грибы. Все побрызгать соусом из растительного масла и украсить зеленым луком и зеленью петрушки.

Салат по-французски

500 г спаржи 1 ст. ложка зелени 1 луковица 1 сваренное вкрутую яйцо 1 стакан консервированных грибов

Для соуса: 1 ст. ложка уксуса 3 ст. ложки растительного масла 1/2 ч. ложки горчицы соль, перец

Спаржу очистить, отварить в соленой воде и остудить. Зелень вымыть, обсушить и нарубить. Мелко нарезать лук, измельчить грибы. Яйцо порубить. Приготовить соус. Спаржу нарезать на куски длиной 2–4 см, соединить с грибами и луком, выложить в салатницу и залить соусом. Посыпать рубленым яйцом и зеленью.

Салат по-немецки

200 г соленых грибов 200 г столовой свеклы 100 г корневого сельдерея 3–4 ст. ложки майонеза 1 ст. ложка томатного соуса 1 огурец зелень

Отварные свеклу, сельдерей и соленые грибы нарезать брусочками или тонкими ломтиками. Заправить майонезом, к которому добавлен томатный соус. Выложить в салатницу и украсить огурцами и зеленью.

Салат «Здоровье»

200 г моркови 1/2 стакана консервированных грибов 5 зубчиков чеснока 1/2 стакана майонеза 1 ст. ложка сметаны 1 ст. ложка зелени

Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке. Чеснок натереть на мелкой терке или потолочь. Выложить морковь и грибы в салатницу и заправить майонезом, к которому добавлены сметана и чеснок. Посыпать мелко нарубленной зеленью.

Салат «Крепыш»

1/2 стакана консервированных грибов 100 г моркови 100 г редиса 100 г капусты 2 яблока 1/2 стакана соуса из растительного масла зелень

Очищенные морковь, редис, яблоки натереть на крупной терке. Свежую капусту и грибы нарезать соломкой. Все смешать, заправить соусом из растительного масла, выложить в салатницу и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Салат из овощной смеси

200 г черной редьки 200 г свежей капусты 1 стакан консервированных грибов 50 г моркови 40 г лука-порей 1 зубчик чеснока 1/2 стакана соуса из растительного масла 1 ст. ложка сметаны 10 г зелени

Очищенные и вымытые черную редьку и морковь натереть на крупной терке. Капусту нарезать соломкой, лук-порей – колечками, грибы – дольками, чеснок с зеленью мелко нарубить. Все перемешать, заправить соусом из растительного масла, к которому добавлена сметана, и выложить в салатницу. Украсить ломтиками моркови и зеленью.

Салат из шпината с ветчиной

400 г шпината 1/2 стакана риса 1 стакан консервированных грибов 4–5 ломтиков ветчины 1 стакан майонеза или сметанного соуса 2 сваренных вкрутую яйца зелень укропа и петрушки

Шпинат варить в подсоленной воде 5—10 мин. Отдельно сварить рассыпчатый рис, слить воду и остудить. Перемешать шпинат и рис с грибами. Выложить салат на ломтики ветчины, залить соусом, украсить ломтиками яйца и зеленью.

Салат по-болгарски

*160 г цветной капусты 1/2 стакана консервированных грибов 150 г свежих огурцов
100 г помидоров 50 г репчатого лука 20 г укропа 1/2 стакана соуса из растительного масла*

Сваренную в подсоленной воде капусту и очищенные от кожуры огурцы натереть на крупной терке. Помидоры и грибы нарезать тонкими дольками. Лук и укроп мелко нарубить. Все смешать и залить соусом из растительного масла. Выложить в салатницу горкой. Украсить ломтиками помидоров и огурцов.

Салат по-эстонски

8 килек 2 сваренных вкрутую яйца 3 картофелины 2 моркови 1 стакан маринованных грибов 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка 1 яблоко 1/2 стакана майонеза

Вареный картофель, морковь и маринованные грибы нарезать кубиками. Добавить зеленый горошек, майонез и натертое яблоко. Все перемешать, выложить в салатницу. Сверху положить свернутые рулетиками кильки и дольки яйца.

Салат «Деликатес»

150 г помидоров 100 г свежих огурцов 1/2 стакана консервированных грибов 80 г консервированного зеленого горошка 80 г цветной капусты 30 г листового салата 1/2 стакана майонеза перец, укроп

Помидоры, свежие огурцы и грибы нарезать брусочками, цветную капусту отварить в подсоленной воде, натереть на терке. Листья салата промыть и нарезать. Все компоненты смешать и заправить майонезом, к которому добавлены мелкий душистый перец и мелко нарезанный укроп. Выложить в стеклянную посуду и украсить дольками помидора, огурцами и зеленым горошком.

Салат из овощей с копченой рыбой

300 г картофеля 100 г моркови 100 г свежих огурцов 200 г копченой рыбы 1 стакан консервированных грибов 3/4 стакана майонеза 1 помидор зелень

Вареный картофель, вареную морковь, грибы и огурцы нарезать кубиками, добавить очищенные от костей кусочки рыбы. Все заправить майонезом и выложить в салатницу. Украсить ломтиками помидора с зеленью.

Салат из сыра с яблоками

200 г сыра 200 г яблок 100 г корневого сельдерея 1 стакан консервированных грибов 4 ст. ложки соуса из растительного масла 1 помидор зелень

Очищенные от кожуры яблоки, грибы, сельдерей, сваренный в подсоленной воде, и сыр нарезать кубиками. Все заправить соусом из растительного масла. Выложить горкой в салатницу и посыпать мелко нарубленной зеленью. Украсить ломтиками помидора.

Салат из сыра с мясом

*200 г сыра 150 г постного мяса 1/2 стакана зеленого горошка 50 г маринованных слив
1/2 стакана консервированных грибов 1/2 стакана майонеза*

Сыр, вареное мясо, грибы, маринованные сливы (без косточек) нарезать брусочками, добавить консервированный зеленый горошек, майонез. Все перемешать и выложить в салатницу. Украсить зеленым горошком и сливами.

Салат из сыра с редькой

*200 г сыра 150–200 г редьки 10 г сметанного соуса 1 стакан консервированных грибов
укроп*

Очищенную редьку и сыр натереть на крупной терке. Перемешать с грибами, заправить сметанным соусом и выложить в салатницу. Посыпать укропом.

Салат из сыра с куриным мясом

200 г сыра 100 г жареного куриного филе 1/2 стакана маринованных грибов 1/2 стакана консервированного зеленого горошка 1 стакан сливок хрен, соль

Сыр, куриное филе, грибы нарезать брусочками. Сливки взбить, ввести в них соль и тертый хрен. Все это осторожно перемешать и соединить с горошком.

Салат из весенней зелени с консервированными грибами

50 г щавеля 25 г листьев одуванчиков 30 г листьев крапивы 20 г кресс-салата 10 г листьев огуречника 1/2 стакана консервированных грибов 50 г майонеза зелень

Вымочить в соленой воде молодые листочки одуванчика, чтобы они не горчи́ли. Всю зелень вымыть в воде, откинуть на сито, дать стечь воде. Крупно нарезать, выложить в салатницу, перемешать с грибами и заправить майонезом. Посыпать мелко нарубленной зеленью.

Листовой салат с консервированными грибами

100 г листового салата 1/2 стакана консервированных грибов 3 ст. ложки соуса из растительного масла 1 помидор

Листья салата перебрать, промыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и крупно нарезать. Выложить в салатницу, добавить грибы, заправить соусом из растительного масла. Украсить ломтиками помидора.

Листовой салат со свежими огурцами и консервированными грибами

100 г листового салата 1 свежий огурец 1/2 стакана консервированных грибов 2 ст. ложки сметанного соуса зелень, соль

Листья салата перебрать, промыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и крупно нарезать. Огурцы нарезать тонкими ломтиками. Уложить в салатницу слоями листья салата, грибы и огурцы. Каждый слой посыпать солью и мелко нарубленной зеленью. Салат сбрызнуть сметанным соусом и сразу подавать.

Кресс-салат с консервированными грибами

*200 г кресс-салата 1 стакан консервированных грибов 1/2 стакана сметанного соуса
1 сваренное вкрутую яйцо*

Молодые листья кресс-салата вымыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и крупно нарезать. Добавить грибы. Выложить в салатницу, заправить сметанным соусом и посыпать рубленым яйцом. Вместо сметанного соуса можно использовать творожный, яйцо в этом случае не нужно.

Салат из лука-порея и корня петрушки с консервированными грибами

*200 г лука-порея 50 г корня петрушки 1 стакан консервированных грибов 100 г моркови
3 ст. ложки сметанного соуса 1 ст. ложка соуса из растительного масла зелень*

Очищенный лук-порей нарезать колечками. Очищенные и вымытые петрушку и морковь натереть на средней терке. Все перемешать. Добавить грибы. Заправить смесью сметанного соуса и соуса из растительного масла. Выложить в салатницу и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Салат из помидоров с квашеной капустой и солеными грибами

200 г помидоров 200 г квашеной капусты 1 стакан соленых грибов 2 ст. ложки растительного масла базилик, зеленый лук, сахар, соль, тмин

Квашеную капусту при необходимости нарезать мельче, добавить растительное масло, тмин, сахар, мелко нарезанный зеленый лук, грибы. Все перемешать и выложить в салатницу. Сверху положить ломтики или дольки помидора, посыпать солью и нарезанными листьями базилика. Украсить зеленым луком. Можно залить сметанным соусом.

Салат из свежей капусты с фруктами и грибами

300 г капусты 50 г моркови 100 г яблок 50 г слив 25 г изюма 1 стакан консервированных грибов 10 г зеленого лука 3 ст. ложки майонеза 2–3 ст. ложки кефира соль, сахар

Капусту нарезать соломкой, перемешать с солью и сахаром, потереть руками до появления сока. Капусту отжать от сока, добавить натертые морковь, яблоки, грибы, изюм, сливы, нарубленный зеленый лук и заправить майонезом, к которому добавлен кефир. Хорошо перемешать и выложить в салатницу. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из квашеной капусты с консервированными грибами

400 г квашеной капусты 1 стакан консервированных грибов 100 г моркови 80 г репчатого лука 1/2 стакана сметаны соль, сахар, тмин

Очищенную и вымытую морковь натереть на средней терке, лук нарезать соломкой, перемешать с капустой, добавить сметану, грибы, тмин, сахар, соль по вкусу. Выложить в салатницу, заправить сметаной. По желанию можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из свежей капусты, соленых огурцов и грибов

300 г капусты 100 г соленых грибов 100 г соленых огурцов 4 ст. ложки сметанного соуса тмин

Белокочанную капусту нарезать соломкой. Соленые грибы и огурцы натереть на крупной терке. Заправить сметанным соусом, посыпать тмином и перемешать. Выложить в салатницу и украсить дольками огурца.

Салат из фруктов с сыром и грибами

200 г груш 100 г яблок 100 г вишен 100 г сыра 1 стакан консервированных грибов 4 тоста 1/2 стакана творожного соуса 2 ст. ложки сливок листья салата

Вымытыми и обсушенными листьями салата выложить дно салатницы, посредине положить тосты, на них – ломтики фруктов и грибов. Залить творожным соусом, к которому добавлены сливки. Посыпать натертым сыром. Украсить фруктами. Вместо свежих фруктов можно использовать консервированные.

Салат из грибов с творогом

*200 г консервированных грибов 200 г маринованных вишен 100 г изюма 250 г творога
150 г сливок сахар, соль*

Творог растереть, добавить сливки, немного соли и сахара, массу хорошо размять до консистенции сметаны. Если масса слишком густая, разбавить молоком или вишневым соком. Изюм вымыть в теплой воде, дать набухнуть и высушить. Грибы нарезать кусочками, у вишни вынуть косточки. Все компоненты салата перемешать с творожной массой и выложить в салатницу. Украсить вишнями.

Салат из грибов с сельдереем

*250 г маринованных грибов 100 г корневого сельдерея 100 г слив 1/2 стакана майонеза
1/3 стакана взбитых сливок*

Маринованные грибы нарезать ломтиками. Сливы разрезать пополам или на четыре части (предварительно вынуть косточки). Вымытый и очищенный корень сельдерея натереть на терке. Все перемешать, заправить майонезом и взбитыми сливками.

Салат из апельсинов и сельдерея с консервированными грибами

3–4 апельсина 1 стакан консервированных грибов 4–5 помидоров 1/2—3/4 стакана майонеза или сметанного соуса (вместо уксуса заправить лимонным соком) натертая апельсиновая или лимонная корка ломти апельсина и помидора 1 ст. ложка очищенных толченых орехов 1 корень сельдерея

Апельсины очистить, разделить, разрезать на кусочки, добавить нарезанные помидоры, грибы, натертый сырой или вареный корень сельдерея. Все перемешать с соусом, заправить тертой лимонной или апельсиновой коркой, украсить дольками апельсина и помидора и толчеными орехами.

Салат из яблок, грибов и бананов

3–4 крупных кислых яблока 1 стакан консервированных грибов 3–4 банана 1–2 апельсина

Для соуса: 2 желтка 1 лимон 1–2 ст. ложки сахара 1/2—3/4 стакана сливок ром или коньяк 1 ст. ложка очищенных толченых грецких орехов

Яблоки натереть на крупной терке, бананы очистить и нарезать ломтиками, очищенные апельсины разделить и затем нарезать каждую дольку на 3–4 кусочка. Перемешать фрукты с грибами и заправить соусом. Посыпать орехами. Для приготовления соуса желтки взбить с сахаром и лимонным соком, добавить сливки (при желании взбитые), ром или коньяк.

Яйца на овощном салате

4–5 сваренных вкрутую яиц 1 кочан цветной капусты 2–3 моркови 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 огурец 1 стакан консервированных грибов 100 г редиса 6–8 листьев салата 4–5 килек 1 стакан сметанного или творожного соуса

Цветную капусту и морковь сварить, измельчить. Грибы и редис нарезать ломтиками. Соединить все ингредиенты с зеленым горошком и нарезанным на кусочки огурцом, перемешать, заправить соусом. Дно салатницы выстлать листьями салата, на них выложить приготовленный салат. Сверху положить половинки яиц, а на них – очищенные кильки.

Мясной салат с маринованными грибами

300 г вареного или жареного мяса 1 стакан маринованных грибов 4–5 вареных картофеля 100 г зеленого салата или 50 г зеленого лука 1–2 вареные моркови 1–2 ст. ложки хрена 1 стакан творожного соуса или соуса из простокваши 1–2 стручка перца зелень

Очищенные продукты нарезать небольшими тонкими ломтиками, все перемешать с соусом, украсить зеленью и полосками перца.

Салат из квашеной капусты с редькой и маринованными грибами

*300 г квашеной капусты 1 редька средних размеров 1/2 стакана маринованных грибов
1 ст. ложка хрена 1 луковица 1 ч. ложка тмина 1/2 стакана творожного соуса или растительного масла сахар, соль*

Квашеную капусту перемешать с тертой редькой и грибами, добавить рубленый лук, приправы и соус.

Салат из квашеной капусты с финиками и изюмом

300 г квашеной капусты 1 стакан консервированных грибов 1 стакан фиников 1/2 стакана изюма 1/2 стакана соуса из растительного масла или сметаны сахар, соль

Из фиников удалить косточки, мелко нарезать, изюм вымыть горячей водой и просушить. Все продукты перемешать и заправить соусом. Если нужно, к капусте добавить кислый сок.

Салат из квашеной капусты с абрикосами и консервированными грибами

300 г квашеной или 400 г свежей капусты 1 стакан абрикосов 1 стакан консервированных грибов 2 ст. ложки кислого сока 1/2 стакана майонеза 1/2 стакана взбитых сливок 2 ломтика лимона соль, перец

Капусту перемешать с грибами и абрикосами (свежими, маринованными или консервированными), заправить солью, перцем и кислым соком, добавить майонез, перемешанный со взбитыми сливками. Украсить ломтиками абрикоса или лимона. К свежей капусте добавить больше кислого сока.

Салат из мяса с фруктами и маринованными грибами

200 г постного мяса 150 г маринованных фруктов 1 стакан маринованных грибов 50 г сыра 1/2 стакана сметанного соуса листья салата

Мясо и сыр нарезать брусочками, грибы – дольками. Маринованные фрукты – яблоки, сливы (без косточек) – также нарезать брусочками. Можно взять чернослив. Все осторожно перемешать и заправить сметанным соусом. Выложить в салатницу и украсить листьями салата и сливами.

Салат из квашеной капусты с тыквой и маринованными грибами

300 г квашеной капусты 200 г тыквы 1 стакан маринованных грибов 1/2 стакана клюквы 2–3 кислых яблока 3–4 ст. ложки майонеза или растительного масла зелень петрушки

Квашеную капусту соединить с грибами, с нарезанной соломкой или натертой тыквой, размятой клюквой и тертыми яблоками. Заправить майонезом или растительным маслом. Посыпать рубленой зеленью петрушки.

Салат из форели с маринованными грибами

*200 г малосолевой форели 1/2 стакана маринованных грибов 3 сваренных вкрутую яйца
4 ст. ложки сметаны соль*

Форель нарезать небольшими кусочками или тонкими ломтиками и смешать с рублеными яйцами и грибами. Заправить сметаной, посолить. Выложить в салатницу и украсить яйцом.

Салат из крабов с фруктами и грибами

1 банка консервированных крабов 150 г маринованных фруктов 50 г овощей 1 сваренное вкрутую яйцо 1 стакан маринованных грибов листовой салат 1/2 стакана сметанного соуса

Мясо крабов разделить на кусочки. В стеклянную посуду выложить маринованные грибы и фрукты (яблоки, сливы), отваренные в подсоленной воде овощи (цветную капусту, морковь, корневой сельдерей). Перемешать и заправить сметанным соусом. Сверху положить кусочки краба. Украсить листьями салата и яйцом.

Салат из капусты с апельсинами и консервированными грибами

250 г белокочанной или краснокочанной капусты 1 апельсин 1 стакан консервированных грибов 1 лимон 1 крупное кислое яблоко 1 стакан майонеза

Капусту вымыть и нашинковать, размять, сбрызнуть лимонным соком, поддержать 1 час в прохладном месте. Добавить кусочки апельсина, тертое яблоко, мелко нарубленные грибы, заправить майонезом.

Салат из брюссельской капусты с маринованными грибами

300 г брюссельской капусты 1 стакан маринованных грибов 1 луковица 100 г зеленого лука 1 стручок красного перца 2 помидора 1 лимон 1/2 стакана майонеза или 3 ст. ложки растительного масла листья салата, зелень укропа или петрушки соль, сахар, перец

Брюссельскую капусту и грибы нарезать соломкой, репчатый лук натереть, зеленый лук нарубить, красный перец и помидоры нарезать тонкими ломтиками. Овощи заправить, майонезом или растительным маслом, сбрызнуть лимонным соком, держать 1 час в холодном месте, затем добавить специи и зелень.

Салат из кильки с консервированными грибами

1 банка килек (200 г) 1 клубень сельдерея 4–5 картофелин 1 свежий огурец 1 луковица или 50 г зеленого лука 2 яйца 1 стакан сметанного или творожного соуса 1 стакан консервированных грибов зелень

Кильки очистить от костей. Картофель, сельдерей и яйца сварить, очистить и нарезать мелкими кусочками, кубиками или ломтиками, лук и огурец порубить. Все перемешать, заправить соусом, украсить зеленью.

Салат из копченой рыбы с хреном и консервированными грибами

*400 г копченой рыбы (треска, салака, окунь и т. п.) 2–3 ст. ложки тертого хрена
1 стакан консервированных грибов 2 сваренных вкрутую яйца 2–3 картофелины 1 стакан
сметанного или творожного соуса зелень*

Копченую рыбу очистить, разделить на мелкие кусочки, положить на блюдо или в миску. Сверху положить ломтики яйца, грибы и (при желании) вареный картофель. Заправить соус хреном, полить им салат, украсить зеленью.

Салат из шпрот с консервированными грибами

1 банка шпрот или 1,5 стакана рыбы горячего копчения 1 стакан консервированных грибов 1–2 ст. ложки лимонного сока 2–3 картофелины или 1–1,5 стакана рассыпчатого риса 1 стакан вареного или консервированного зеленого горошка 1–2 яйца 1 стакан соуса майонез ломтики лимона, укроп

Рыбу разделить на мелкие кусочки, сбрызнуть лимонным соком. Вареный картофель нарезать мелкими кубиками, грибы – тонкими ломтиками. Продукты, включая горошек, слегка перемешать с соусом майонез или соус подать отдельно. Украсить ломтиками яйца и лимона, зеленью укропа.

Салат из лука-порей с грибами Вариант 1

1 стебель лука-порей 1 стакан консервированных грибов 2 яблока 4 ст. ложки соуса из растительного масла горчица по вкусу

Белую и зеленую части лука-порей вымыть, обсушить и нарезать кружочками. Очистить кислые яблоки и измельчить их вместе с грибами. Все перемешать и заправить соусом из растительного масла, к которому добавлена горчица (по вкусу). Выложить в салатницу, украсить зеленью лука-порей.

Салат из лука-порея с грибами Вариант 2

*200 г лука-порея 1 стакан консервированных грибов 1 яблоко 1 сваренное вкрутую яйцо
4 ст. ложки соуса из растительного масла зелень петрушки*

Лук-порей нарезать кружочками, яблоко натереть на крупной терке, яйцо и грибы нарезать ломтиками. Выложить в салатницу и заправить соусом из растительного масла, украсить яйцом и зеленью петрушки.

Салат из яблок и сельдерея

4 кислых яблока 1 клубень сельдерея 1 луковица 1 стакан консервированных грибов 1/2 стакана сметанного соуса зелень

Кислые яблоки и сельдерей очистить и натереть на крупной терке. Луковицу натереть на мелкой терке, грибы порубить. Все перемешать и залить сметанным соусом. Выложить в салатницу и посыпать зеленью.

Салат из тыквы и клюквы

200 г тыквы 100 г клюквы 1 стакан консервированных грибов сахар по вкусу

Очистить тыкву, вынуть семена, мякоть натереть на крупной терке. Клюкву вымыть и раздавить, смешать с натертой тыквой и добавить грибы и сахар по вкусу. Разложить в маленькие стеклянные вазочки.

Салат из куриного мяса и сыра с солеными грибами

250 г жареного куриного мяса 100 г сыра 1 стакан соленых грибов 100 г зеленого горошка 200 г сливок уксус, хрен, соль зелень

Мясо, грибы и сыр нарезать дольками. Сливки взбить и заправить хреном, уксусом, солью и осторожно смешать с мясом, грибами и сыром. Выложить в стеклянную салатницу, по периметру насыпать зеленый горошек, в середине поместить пучок зелени.

Салат из куриного мяса и яиц с солеными грибами

1/2 жареной курицы 3 сваренных вкрутую яйца 1 стакан соленых грибов 2 свежих огурца 1 стебель лука-порея 1/2 стакана сметаны горчица, соль, сахар, лимонная кислота зелень

Мясо, яйца, грибы и очищенные от кожуры огурцы нарезать брусочками. Лук мелко нарезать. Все перемешать. Ввести приправы и сметану. Украсить зеленью.

Сельдь с яблоками и маринованными грибами

2 сельди 400 г яблок 1/2 стакана маринованных грибов 200 г воды 100 г сахара 3–4 ст. ложки растительного масла 1 луковица уксус укроп, перец, зелень

Яблоки очистить от кожуры, нарезать ломтиками и сварить в сахарном сиропе так, чтобы они не разварились. Филе сельди нарезать косыми кусочками, грибы порубить. Все смешать, заправить специями и растительным маслом с растертым луком. Украсить зеленью.

Салат из сыра, яиц и консервированных грибов

200 г российского сыра 2 сваренных вкрутую яйца 1/2 стакана консервированных грибов 1 свежий огурец 1/2 стакана сметанного соуса 1 ст. ложка майонеза

Сыр нарезать фигурным ножом на кубики. Огурец очистить от кожуры и вместе с грибами нарезать дольками. Добавить рубленое яйцо, смесь сметанного соуса с майонезом, все перемешать и выложить в стеклянную салатницу.

Салат из редиса с яблоками и маринованными грибами

300 г редиса 2 крупных яблока 1/2 стакана маринованных грибов 1 луковица 2 ст. ложки рубленого зеленого лука 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки или укропа 50 г сливок или майонеза соль

Редис натереть на мелкой терке, смешать с натертым на крупной терке яблоком, мелко нарезанным репчатым луком и маринованными грибами. Добавить мелко нарубленную зелень, зеленый лук. Посолить. Заправить сливками или майонезом.

Этот салат может быть использован как превосходная начинка для фарширования помидоров или сладкого перца.

Салат из свеклы со сливами и консервированными грибами

2 свеклы средних размеров 1 стакан свежих или консервированных слив 1 стакан рубленых консервированных грибов клюквенный или брусничный сок сахар 1/2 стакана сметаны

Помытую свеклу очистить и натереть. Перемешать со сливами, предварительно удалив из них косточки, и грибами. Придать салату кислый вкус, добавив сок и сахар. Полить сметаной.

Свежие фрукты со взбитым желтком и консервированными грибами

*200 г яблок 100 г слив 100 г груш 3 сырых желтка 1/2 стакана консервированных грибов
1 ст. ложка сахара*

Свежие фрукты и консервированные грибы нарезать соломкой и выложить в салатницу. Залить желтками, взбитыми с сахаром.

Свежие фрукты с ванильным соусом и консервированными грибами (рецепт из Парижа)

500 г свежих фруктов 1 стакан консервированных грибов

Для ванильного соуса: 0,5 л молока 2–3 сырых желтка 2–3 ст. ложки сахара ванилин

Нарезанные тонкими ломтиками фрукты (яблоки, апельсины, груши) и грибы выложить в салатницу. Для соуса вскипятить молоко, постепенно добавить к нему взбитые с сахаром и ванилином желтки. Постоянно помешивая деревянной ложкой, греть на маленьком огне, пока соус не загустеет до консистенции сливок (кипеть не должно). Остудить и залить салат.

Салат из зеленого лука со сливами и маринованными грибами

150 г зеленого лука 1 стакан слив 1/2 стакана маринованных грибов 1 ст. ложка рубленого укропа и зелени петрушки 1 ст. ложка лимонного сока 2 ст. ложки растительного масла или 1/2 стакана майонеза

Помытый, обсушенный зеленый лук мелко нарезать. Из слив (свежих, маринованных или консервированных) удалить косточки. Разрезать сливы пополам или на четыре части. Укроп, грибы и зелень петрушки порубить. Все продукты перемешать и заправить растительным маслом или майонезом. Украсить салат сливами.

Пестрый салат со сладким перцем и маринованными грибами

200 г сладкого перца 1 стакан маринованных грибов 100 г свежих огурцов 100 г белокочанной капусты 100 г помидоров 75 г отварного рассыпчатого риса 100 г колбасы или ветчины 1 луковица 1 десертная ложка горчицы майонез, соль, зелень

Сладкий перец нарезать полосками, смешать с кубиками свежего огурца, нашинкованной белокочанной капустой, нарезанными кружочками помидорами, отварным рассыпчатым рисом, нарезанной колбасой или ветчиной и грибами. Положить мелко нарубленный репчатый лук, посолить, добавить зелень, горчицу, заправить майонезом.

Салат из сладкого перца со свежими огурцами и маринованными грибами

200 г сладкого перца 1 стакан маринованных грибов 200 г свежих огурцов 200 г помидоров 1 луковица 1 пучок укропа майонез

Стручки сладкого перца нарезать узкими полосками, смешать с тонкими ломтиками грибов, свежих огурцов и помидоров, мелко нарезанными луком и укропом. Заправить майонезом по вкусу.

Салат из тыквы с консервированными грибами

200 г тыквы 1 стакан консервированных грибов 1 крупное кислое яблоко 2 ст. ложки кислого ягодного сока натертая апельсиновая или лимонная корка 1–2 ст. ложки меда 2–3 ст. ложки очищенных орехов

Тыкву очистить, натереть на мелкой терке, добавить нарезанное соломкой или натертое на крупной терке яблоко, измельченные грибы, заправить кислым ягодным или лимонным соком, натертой апельсиновой или лимонной коркой, медом или сахаром. При подаче на стол посыпать толчеными орехами.

Салат из тыквы с помидорами и консервированными грибами

200 г тыквы 3 помидора 1 стакан консервированных грибов 1 небольшая луковица 3 стакана творожного соуса 4–5 листьев салата лук-резанец, укроп

Тыкву очистить, натереть на мелкой терке, добавить измельченные грибы, нарезанные тонкими ломтиками помидоры, нарезанный кольцами лук и рубленую зелень. Заправить соусом. Смесь положить порциями на листья салата, украсить зеленью и ломтиками помидоров.

Острый салат из тыквы с маринованными грибами

150 г тыквы 1 стакан маринованных грибов 1 крупная луковица 1 ст. ложка хрена 1 ст. ложка рубленой зелени укропа и петрушки 1 ст. ложка рубленого лука-резанца или зеленого лука 1/2—3/4 стакана майонеза перец, горчица

Тыкву очистить, натереть на крупной терке, добавить мелко натертый лук и хрен, рубленую зелень, грибы, а также побольше перца и горчицы. Заправить майонезом.

Салат из смородины с консервированными грибами

2–3 стакана красной или белой смородины 1,5 стакана консервированных грибов 2–3 ст. ложки сахара 1/2—3/4 стакана сметаны 2–3 ст. ложки очищенных орехов

Помытую смородину снять с черешков, перемешать с сахаром, залить сметаной, посыпать толчеными орехами, добавить мелко нарубленные грибы.

Салат из клюквы с консервированными грибами

2 стакана клюквы 1 стакан консервированных грибов 2 моркови или 1/2 брюквы 1–2 репы 1 клубень сельдерея сахар

Клюкву размять деревянной ложкой, добавить сахар, тертую морковь, брюкву, репу, сельдерей и мелко нарубленные грибы. Перемешать.

Салат из апельсинов, бананов, консервированных грибов и дыни

2 апельсина 2 банана 1,5 стакана мелко порубленных консервированных грибов 1 небольшая дыня 2 ст. ложки меда 2 ст. ложки кислого сока 2 ст. ложки толченых орехов 1 стакан майонеза

Фрукты и грибы мелко нарезать, добавить кислый сок и мед, перемешать, заправить майонезом. Сверху посыпать толчеными орехами.

Паштет из консервированного горошка с печенью трески и консервированными грибами

250 г консервированного зеленого горошка 1 банка печени трески 1 стакан консервированных грибов 2 луковицы

Консервированный горошек откинуть на сито и дать стечь жидкости. Пропустить горошек, грибы и лук через мясорубку. Печень трески тоже откинуть на сито, размять и перемешать с полученной массой.

Фасолево-грибной паштет с дрожжами

200 г фасоли 2 луковицы 300 г свежих грибов 250 г свежих дрожжей 2–3 зубчика чеснока 100 г тертого сыра 100 г сметаны 100 г растительного масла 2 яйца соль и молотый перец

Мелко нарезанные лук и грибы слегка обжарить по отдельности, затем соединить, ввести в них измельченные дрожжи и продолжать готовить до полного испарения влаги. В готовую смесь добавить мелко рубленый чеснок, сваренную и протертую фасоль, сметану и половину указанной нормы тертого сыра. Посолить и поперчить. Массу хорошо взбить, придать ей желаемую геометрическую форму, посыпать оставшимся тертым сыром и охладить.

Паштет можно запечь. В этом случае добавить в массу сырое яйцо.

Икра из баклажанов с жареным луком и консервированными грибами

600 г баклажанов 4 луковицы 1,5 стакана консервированных грибов 4 помидора 4 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка уксуса соль, перец

Баклажаны испечь или сварить, снять кожицу, мякоть изрубить, добавить слегка обжаренные помидоры и поджаренный на растительном масле репчатый лук. Посолить, поперчить, заправить растительным маслом и уксусом. Добавить измельченные консервированные грибы.

Все еще раз перемешать, проварить на слабом огне для удаления излишней влаги и охладить.

Икра из баклажанов с гранатом и консервированными грибами

600 г баклажанов 4 граната (для сока) 1,5 стакана консервированных грибов 1/2 стакана зерен граната 4 зубчика чеснока стручковый перец соль

Выжать из гранатов сок и смешать его с чесноком, истолченным с солью. Баклажаны испечь без жира, снять кожицу, мякоть порубить, добавить подготовленную приправу с гранатовым соком, очень мелко нарезанный стручковый перец и измельченные консервированные грибы.

Затем все перемешать, переложить в сахарницу и посыпать зернами граната.

Икра баклажанная с овощной смесью и консервированными грибами

400 г баклажанов 100 г моркови 120 г белокочанной капусты 2 луковицы 6–8 перышек зеленого лука 4 ст. ложки томата-пюре 4 ст. ложки растительного масла 2 ч. ложки уксуса 1 стакан консервированных грибов зелень петрушки или укропа соль, перец

Баклажаны запечь в духовке, снять с них кожицу, мякоть мелко порубить. Репчатый лук, грибы, морковь, белокочанную капусту мелко нарезать и поджарить с растительным маслом и томатом-пюре. Затем смешать с рублеными баклажанами и тушить 15 мин, периодически помешивая. Заправить икру уксусом, солью, перцем и охладить.

При подаче посыпать зеленым луком, зеленью петрушки или укропа.

Икра грибная

*250 г соленых грибов (или 50 г сухих) 1 луковица 1–2 ст. ложки растительного масла
молотый черный перец*

Грибную икру готовят из разных соленых или сухих сваренных грибов. Соленые грибы промыть и, дав стечь воде, мелко порубить (или смолоть), затем нарезать репчатый лук, слегка поджарить его на растительном масле, охладить и смешать с грибами, немного поперчить.

Из сваренных сухих грибов икру готовят таким же способом. Для более острого вкуса можно добавить лимонный сок или уксус, соль и перец, а также посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Икра грибная из сушеных и соленых грибов

100 г сушеных грибов 650 г соленых грибов 125 г репчатого лука 100 г растительного масла 25 г 3%-ного уксуса специи

Сушеные грибы варить до готовности, тщательно промыть, охладить, а затем мелко порубить или пропустить через мясорубку. Соленые грибы промыть и измельчить. Мелкорубленый репчатый лук пассеровать с растительным маслом, добавить подготовленные грибы и тушить 15–20 мин.

Икру заправить уксусом, перцем, солью. При подаче посыпать зеленым луком.

Икра грибная из сушеных грибов с луком

375 г сушеных грибов 400 г репчатого лука 100 г растительного масла 5 г чеснока 35 г 3%-ного уксуса

Грибы отварить, тщательно промыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Мелкорубленый лук пассеровать до полуготовности, смешать с грибами, добавить масло, соль, молотый перец и тушить на слабом огне 10–15 мин до загустения, после чего охладить.

Готовую икру заправить уксусом, растертым с солью чесноком и перемешать.

Яйца, фаршированные грибами

2 яйца (80 г) 5 г сушеных белых грибов 17 г репчатого лука 5 г сливочного масла 10 соуса майонез 5 г соуса растительного масла с томатной пастой 10 г сметаны 5 г зелени соль

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, затем с острого конца срезать часть белка, а со стороны тупого конца вынуть желток. Репчатый лук мелко нарезать, грибы отварить. Лук поджарить, соединить с рублеными вареными грибами, нарубленными белками, желтками, солью и хорошо перемешать. Полученной массой нафаршировать яйца, уложить их в салатник и залить смесью соусов и сметаны. При подаче украсить зеленью.

Помидоры, фаршированные грибами и яйцами

3–4 небольших помидора

Начинка: *150 г жареных грибов 2 сваренных вкрутую яйца соль зелень сельдерея*

Помидоры разрезать пополам, вынуть мякоть. Наполнить каждую половинку жареными грибами. На плоской тарелке, выстеленной листьями сельдерея, разложить ломтики яйца, на каждый из которых поместить помидор с начинкой. Вместо яйца можно использовать маленькие (5–7 см в диаметре) патиссоны, отваренные в соленой воде с уксусом. На патиссоны надо положить красный помидор с начинкой, украшенной рубленым яйцом и зеленым луком.

Помидоры, фаршированные салатом из куриного мяса с грибами

3 помидора среднего размера

Начинка: *150 г салата из куриного мяса с солеными грибами 1 большая луковица
листья салата*

Срезать крышечку, у помидоров вынуть чайной ложкой мякоть. Заполнить помидоры салатом. Накрыть крышечкой и вставить в нее ручку из колечка репчатого лука или зеленого лука. Корзиночки – помидоры с начинкой – разложить на плоской тарелке, выстланной листьями салата. Можно подавать каждый помидор и отдельно на маленькой тарелочке.

Помидоры, фаршированные салатом из грибов

3–4 помидора

Начинка: *150–200 г салата из грибов 1 сваренное вкрутую яйцо зелень, порошок базилика, соль*

Твердые красные помидоры вымыть, срезать крышечку, чайной ложкой вынуть мякоть. Внутренние стенки слегка посолить и присыпать порошком базилика. Заполнить помидоры салатом из грибов. Украсить каждый помидор рубленым яйцом и зеленью.

Свежие огурцы, фаршированные овощами

3 свежих огурца 100 г отварных грибов 1 сваренное вкрутую яйцо 1 помидор 20 г листьев салата 1 ст. ложка укропа 1/3 стакана сметанного соуса зелень

Огурцы разрезать вдоль пополам и вынуть чайной ложкой семена. Отварные грибы, яйцо, помидор нарезать кубиками (0,4 см) и заправить соусом. Огурцы заполнить приготовленной начинкой. Каждую половинку огурца украсить зеленью и ломтиками помидора. Выложить на плоскую тарелку, выстланную листьями салата. Подавать как закуску к обеду или на коктейль-вечере.

Фаршированные яблоки

3 яблока 50 г ветчины консервированные грибы 1 ст. ложка сметаны соль, порошок базилика, зелень

Средних размеров яблоки разрезать пополам, чайной ложкой вынуть сердцевину. Половинки яблок варить в слабом сладком маринаде (уксус, сахар). Надо следить, чтобы яблоки не разварились, а оставались упругими. Заполнить их нарезанной маленькими кубиками ветчиной и консервированными грибами, смешанными с густой сметаной, солью, порошком базилика или молотым перцем. Такие яблоки можно начинять и разными салатами. Вместо свежих яблок можно использовать моченые. Украсить пучком зелени. Разложить половинки фаршированных яблок на плоской тарелке.

Яблочная пена

500 г яблок 1 ч. ложка горчицы 1 ст. ложка хрена 1/2 стакана сливок 2 стакана консервированных грибов сахар и соль

Вымытые яблоки запечь в духовке до мягкости, протереть через сито, добавить горчицу, хрен, сахар, соль (на кончике ножа) и взбить до получения пены. Затем осторожно замесить взбитые сливки. Яблочную пену соединить с сильно измельченными консервированными грибами.

Для получения вкусного салата рекомендуется брать слабый раствор уксуса с содержанием кислоты не более 2–3 %. Для этого обычный 30 %-ный уксус разбавляют в пропорции 1:10. Но если салат предназначен для длительного хранения, маринад должен быть крепче. В любом случае маринад обязательно подсаливают. Чаще всего в салатах используются маринованные грибы, огурцы, помидоры, бобы, фасоль, красный стручковый перец и репчатый лук.

Салат из грибов с репчатым луком

2 кг грибов одного вида

Для маринада: 2 стакана столового уксуса 4 луковицы 2 ст. ложки соли 1 ч. ложка сахара 15 горошин черного перца 3 лавровых листа

Грибы ошпарить, откинуть на сито. Сварить маринад. Положить в него грибы, варить 10 минут, остудить. Подавать на стол вместе с маринадом.

Салат из отварных грибов

300 г свежих грибов 1 луковица 20 г сливочного масла 2 крутых яйца 2 ст. ложки сметаны помидоры, зелень

Грибы тщательно перебрать, вымыть и отварить в соленой воде (10 мин). Затем грибы смолоть в мясорубке или нарубить ножом, добавить мелко нарезанный обжаренный лук, рубленое яйцо, зелень, сметану и соль. Выложить в салатницу и украсить зеленью, помидорами и целыми грибами.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.