

Илья Мельников

Грибы



Илья Мельников
Грибы

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Грибы / И. В. Мельников — «Мельников И.В.», — (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22132-1

Ассортимент грибных блюд, которые можно увидеть на столе в большинстве семей, чаще всего однообразен. Между тем из грибов готовят сотни блюд – первых, вторых, закусок, начинок, соусов; грибы солят, маринуют... Книга знакомит молодых хозяек с рецептами грибных блюд, которые позволят приятно удивить и порадовать домашних оригинальностью, высокими вкусовыми и питательными качествами приготовленной пищи. В книге приведены неоправданно забытые рецепты самых разных грибных блюд – закусок, первых, вторых, начинок и соусов. Приготовление их не требует больших затрат времени и труда, но значительно обогащает наш стол.

ISBN 978-5-457-22132-1

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Грибное масло (1 вариант)	5
Грибное масло (2 вариант)	6
Грибное масло (3 вариант)	7
Грибная икра	8
Салат из свежих грибов	9
Салат из маринованных грибов	10
Салат из соленых грибов	11
Грибной винегрет	12
Яйца, фаршированные грибами	13
Грибной бульон	14
Грибной суп с картофелем	15
Грибной бульон с овощами	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Илья Мельников

Грибы

Грибное масло (1 вариант)

Продукты: 1 стакан мелко нарезанных отваренных грибов, 1 луковица, 1 ломтик пшеничного хлеба, 1 чайная ложка растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, соль, сахар, уксус.

Для того, чтобы приготовить грибное масло нужно грибы пожарить с луком на растительном масле и охладить. Затем добавить намоченный в молоке хлеб, предварительно обрезаю корочку, затем дважды пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, сливочным маслом, посолить, добавить немного сахара и уксуса.

Грибное масло (2 вариант)

Продукты: 350 г соленых грибов, 4 столовые ложки сливочного масла, перец, томатное пюре.

К взбитому маслу добавить мелко порубленные, ошпаренные кипятком грибы. Смесь посолить, приправить перцем и, по желанию, томатным пюре. Слишком соленые грибы нужно предварительно вымочить. Для улучшения вкуса можно добавить лимонный сок или лимонную кислоту.

Грибное масло (3 вариант)

Продукты: свежие грибы 250 г, маргарин 150 г или сливочное масло 150 г, 1 луковица, перец, горчица, соль.

В слегка подсоленной воде отварить грибы, мелко порезать их и тушить с нашинкованным луком, добавив небольшое количество масла или маргарина в собственном соку, пока сок не испарится. Затем грибы пропустить через мясорубку, заправить перцем, горчицей и смешать со взбитыми до белой пышной массы маслом. Бутерброды с грибным маслом украсить ломтиками помидора, огурца, редиса, зеленью петрушки или салатом.

Грибная икра

Продукты: свежие грибы 450 г, соленые 250 г или сушеные 60 г, растительное масло 2 столовые ложки, 1 луковица, зеленый лук, столовый уксус, перец, соль.

Для приготовления икры необходимо свежие грибы потушить в собственном соку до тех пор, пока он не испарится. Соленые грибы вымачивают. Сушеные грибы вымачивают, отваривают, откидывают на дуршлаг и дают стечь воде. Затем грибы мелко нарезают, смешивают с рубленым луком, слегка поджареным в растительном масле до золотистого цвета, заправляют приправами и посыпают мелко нарубленным луком.

Салат из свежих грибов

Продукты: грибы 350 г, масло растительное 2 столовые ложки, перец, хрен, соль, зелень петрушки.

Свежие грибы очистить, промыть и отварить в течение 30 минут. Затем откинуть на дуршлаг, мелкие использовать целыми, крупные порезать ломтиками и уложить в салатницу. Сверху грибы полить растительным маслом, посолить, добавить перец, натертый хрен и посыпать зеленью петрушки.

Салат из маринованных грибов

Продукты: грибы 200 г, яблоко 1 штука, 1 луковица, масло растительное 3 столовые ложки, перец черный молотый, соль, зелень укропа.

Для приготовления салата грибы нарезать соломкой, яблоко натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. Все соединить, перемешать, заправить растительным маслом, перцем, посолить. Массу выложить в салатницу, украсить кольцами репчатого лука и мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из соленых грибов

Продукты: грибы 350 г, масло растительное 3 столовых ложки, лук репчатый 1 штука, лук зеленый.

Для приготовления салата необходимо грибы нарезать дольками, залить растительным маслом (можно сметаной), сверху посыпать шинкованным репчатым или зеленым луком.

Грибной винегрет

Продукты: соленые грибы 250 г, репчатый лук 2 штуки, свекла 1 штука, картофель 2 штуки, огурцы свежие 1 штука, масло растительное 4 столовые ложки, кислота лимонная 2 столовые ложки, листья салата, сельдерея, зелень петрушки.

Мелко нарезать грибы. Огурец, отваренную морковь, свеклу и картофель нарезать мелкими кубиками. Все компоненты перемешать. Растительное масло смешать с разведенной лимонной кислотой и залить перемешанные продукты. Винегрет раскладывать по тарелкам на листья салата, сверху украсить петрушкой и сельдереем.

Яйца, фаршированные грибами

Продукты: грибы сушеные 30 г, яйцо 7 штук, лук репчатый 2 штуки, масло топленое 2 столовые ложки, сметана 3 столовые ложки, майонез 2 столовые ложки, томатный соус острый 1 столовая ложка, соль, зелень петрушки.

Сваренные вкрутую яйца очистить, срезать тупой конец яйца, вынуть желток и растереть его. Отваренные грибы мелко порубить и соединить с поджаренным на топленом масле луком и растертым желтком. Посолить. Полученным фаршем заправить яйца, прикрыть сверху шляпками из белков. «Грибочки» поставить на тарелку, залить соусом и украсить зеленью петрушки. Соус приготовить из майонеза и сметаны, в смесь добавить острый томатный соус.

Грибной бульон

Продукты: грибы свежие 200 г или сушеные 30 г, вода 1 л, соль.

Очищенные и вымытые грибы отварить на слабом огне в течение 25 минут. Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 2 часа. Затем в той же воде грибы отварить в течение 40 минут до мягкости. Отвар процедить, добавить соль и подать к столу в чашках к пирожкам с мясом, с луком или ветчиной или к горячим бутербродам с сыром. Перед подачей бульон заправить укропом, петрушкой и зеленым луком.

Грибной суп с картофелем

Продукты: грибы свежие 280 г либо сушеные 30 г, мясной бульон или вода 1 л, лук репчатый 50 г, картофель 250 г, сметана 1 столовая ложка, мука 1 чайная ложка (вместо муки можно взять крупу перловую или ячневую – 1 столовая ложка), сливочное масло 2 столовые ложки, морковь 50 г, сельдерей, петрушка, зеленый лук, перец, соль.

Очищенные и вымытые грибы мелко нарезать и тушить в небольшом количестве масла с нарезанным луком, сельдереем и морковью до полной готовности. Картофель опустить в кипящую воду или мясной бульон и отварить до полуготовности, затем добавить тушеные грибы, приправы и варить 10 минут. Чтобы суп был более густым, можно одновременно с картофелем отварить перловую крупу либо грибы во время тушения с овощами посыпать мукой. Если суп варить на воде, то перед окончанием варки добавить 2 столовые ложки сливочного масла, если же на мясном бульоне, то верхний жирный слой снять и добавить к грибам, когда они тушатся с овощами.

Грибной бульон с овощами

Продукты: грибы сушеные 30 г, картофель 5 штук, морковь 1 штука, помидоры свежие 2 штуки, 1 луковица, капуста 1/3 кочана, петрушка, перец, соль.

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.