



Еще вкуснее и проще

Заготовки из грибов

«РИПОЛ Классик»

2015

УДК 641/642
ББК 36.992

Заготовки из грибов / «РИПОЛ Классик», 2015 — (Еще вкуснее и проще)

ISBN 978-5-457-96031-2

Мы никогда не устанем благодарить природу за такой замечательный продукт, как грибы. Они очень вкусны, питательны и полезны, а в период поста вполне могут заменить мясо. В этом издании содержится прекрасная подборка рецептов заготовок этого незаменимого продукта. Сушите, консервируйте с удовольствием и с минимальными затратами.

УДК 641/642
ББК 36.992

ISBN 978-5-457-96031-2

, 2015
© РИПОЛ Классик, 2015

Содержание

Салаты	7
Салат «Ассорти»	7
Салат со сметаной	8
Салат из белых грибов	9
Салат из шампиньонов	10
Салат из шампиньонов с грецкими орехами	11
Салаты с мясом	12
Салат «Гурман»	12
Салат из маринованного мяса с шампиньонами	12
Салаты с мясом домашней птицы	13
Салат из цыпленка с грибами и майонезом	13
Английский салат	13
Салат «Остров сокровищ»	13
Салаты с сыром	14
Салат сырный с шампиньонами	14
Слоеный салатик-тортик	14
Ризотто	14
Салаты с картофелем	15
Салат картофельный с шампиньонами	15
Салат грибной по-мински	15
Салат «Русский»	15
Салаты с рыбой и морепродуктами	16
Салат «Королевский»	16
Салат «Для любимого»	16
Салат с крабовыми палочками	16
Салаты с клюквой и брусникой	17
Салат грибной с клюквой	17
Салат «Таежный»	17
Салат «Северный»	17
Салаты из зеленого горошка	18
Салат с зеленым горошком	18
Салат с красным перцем	18
Салат по-сельски	18
Салат из маринованных грибов с ветчиной и овощами	18
Винегреты с грибами	20
Винегрет с цветной капустой	20
Винегрет с фасолью и солеными грибами	20
Винегрет с солеными грибами	20
Супы	21
Бульоны	21
Грибной отвар	21
Грибной бульон с овощами	21
Бульон из гусиных субпродуктов	21
Супы из свежих грибов	22
Суп-пюре оригинальный	22
Московский суп из маслят или белых грибов	22

Суп со свежими лисичками	22
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Заготовки из грибов

© Кашин С. П., 2015

Салаты

Салат «Ассорти»

Ингредиенты

1 стакан фасоли (отварной), 1 стакан поджаренной моркови с луком, 1 стакан нарезанной колбасы или мяса (отварного, любого), 50 г грибов (любых, отварных или консервированных), майонез, соль.

Способ приготовления

Все компоненты смешать и заправить майонезом.

Салат со сметаной

Ингредиенты

700 г грибов (любых, сырых), 100 г репчатого лука, 1 стакан сметаны, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Грибы вымыть, отварить, нарезать полосками или кубиками, лук измельчить, грибы и лук залить сметаной, к которой добавлена соль, и все перемешать. Украсить маленькими грибами и зеленью.

Салат из белых грибов

Ингредиенты

300 г грибов (сырых), 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Сваренные грибы нарезать дольками, посыпать черным молотым и красным перцем, полить растительным маслом и сбрызнуть уксусом. На вершину салатной горки можно положить веточку брусники.

Салат из шампиньонов

Ингредиенты

800 г шампиньонов (сырых), 6 яиц, 3 огурца (свежих), 1 банка майонеза, 1 чайная ложка укропа, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Отваренные шампиньоны, сваренные вкрутую яйца, свежие огурцы порезать кубиками, перемешать, положить в вазочку, полить майонезом, смешанным с сахаром, сверху посыпать укропом.

Салат из шампиньонов с грецкими орехами

Ингредиенты

150 г шампиньонов (сырых), 1 баночка (250 г) зеленого горошка (консервированного), 3 картофелины (вареные), 1 красное яблоко, 3 столовые ложки изюма, 3 столовые ложки грецких орехов (очищенных), 2 столовые ложки сока лимона, зеленый лук (немного), растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Изюм перебрать, промыть и замочить в теплой воде на 15 минут. Горошек вынуть из банки и дать стечь жидкости. Шампиньоны почистить, вымыть, сварить и нарезать тонкими пластинками, сбрызнуть соком лимона.

Яблоко освободить от сердцевины и зернышек, нарезать мелкими кубиками и залить остатками лимонного сока. Картофель также нарезать кубиками помельче. Слить воду с изюма и обсушить его на салфетке.

Все составляющие выложить в одну посудину, заправить солью, перцем, растительным маслом, а затем хорошо перемешать.

В салатнице блюдо украсить зеленым луком, дольками яблока или лимона.

Салаты с мясом

Салат «Гурман»

Ингредиенты

500 г шампиньонов (вареных), 300 г окорока (вареного) или ветчины, 1 стакан белого вина, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны нарезать дольками, окорок – кубиками, все перемешать, посолить, залить вином.

Салат из маринованного мяса с шампиньонами

Ингредиенты

300 г баранины (маринованной), 200 г чернослива, 1 стебель лука-порея, 200 г шампиньонов (вареных), 50 г листьев салата, 2 помидора.

Для соуса: 60 г оливкового масла, 30 г 3 %-ного уксуса, сахар, тмин, перец, соль.

Способ приготовления

Чернослив вымочить, удалить косточки. Лук-порей нарезать тонкими кружочками, мясо и грибы – полосками. Подготовленные продукты залить смесью оливкового масла и уксуса, к которой добавлены соль, сахар, тмин и перец. Дать салату пропитаться.

Выложить в салатницу, украсить кружочками помидоров и листьями салата.

Салаты с мясом домашней птицы

Салат из цыпленка с грибами и майонезом

Ингредиенты

1 стакан грибов (любых, сырых), мясо цыпленка (отварное), огурцы (соленые), сельдерей, майонез.

Способ приготовления

Сварить в подсоленной воде очищенные и промытые грибы и ломтик сельдерея, воду отцедить, грибы и сельдерей мелко нарезать, добавить нарезанные кубиками соленые огурцы, нарезанное кусочками мясо отварного цыпленка, хорошенько перемешать и выложить в салатник. Сверху салат полить майонезом.

Английский салат

Ингредиенты

500 г отварного цыпленка, 300 г корня сельдерея, 130 г шампиньонов (сырых), 45 г соленых огурцов, 130 г майонеза, 20 г готовой горчицы.

Способ приготовления

Мясо вареного цыпленка нарезать ломтиками. Отваренные грибы, соленые огурцы, сельдерей нарезать кусочками. Все перемешать, заправить майонезом с горчицей, посолить, уложить в салатник, украсить.

Салат «Остров сокровищ»

Ингредиенты

250 г куриного мяса, 50 г шампиньонов (отварных или консервированных), 75 г репчатого лука, 75 г сладкого перца, 50 г листьев зеленого салата, соевый соус, перец, соль.

Для соуса: 30 г майонеза, 10 г кетчупа, 10 г вина, перец.

Способ приготовления

Куриное мясо отварить, мелко нарезать, положить на сковороду и обжаривать вместе с нарезанными грибами 2–3 минуты. Посолить, добавить лук, перец, перемешать и жарить еще 2–3 минуты. Залить соевым соусом. Охладить, выложить на блюдо. Рядом разложить нарезанный салат. Отдельно подать соус.

Соус: смешать майонез, кетчуп, перец, вино.

Салаты с сыром

Салат сырный с шампиньонами

Ингредиенты

100 г сельдерея, 100 г красного сладкого перца, 100 г майонеза, 50 г репчатого лука, 150 г сыра (любого, твердых сортов), 10 г горчицы, 50 г свежих шампиньонов, растительное масло, лимонный сок.

Способ приготовления

Очищенный лук мелко нарезать, сельдерей и перец измельчить кубиками, сыр – соломкой, и все выложить в миску. Очищенные и нарезанные шампиньоны потушить на масле и, остудив, добавить к смеси. Посолить, посыпать перцем, добавить горчицу, подкислить лимонным соком и осторожно перемешать с майонезом.

Слоеный салатик-тортик

Ингредиенты

200 г грибов (любых, жареных), 100 г сыра (любого), 500 г майонеза, 3 яйца, 400 г крекеров (соленых), 200 г репчатого лука, растительное масло.

Способ приготовления

На блюдо выложить ровным слоем крекеры, на них – пассерованный лук, полить майонезом. Затем второй слой крекеров, который посыпать сыром, натертым на крупной терке, и снова полить майонезом. На третий слой крекеров выложить жареные грибы и опять полить майонезом. Сверху посыпать рублеными яйцами и полить майонезом. Выровнять поверхность и дать тортику пропитаться 12 часов в холодном месте. Украсить по желанию.

Ризотто

Ингредиенты

0,7 стакана риса, 300 г шампиньонов или любых других грибов (свежих), 2 луковицы, 1 стручок красного сладкого перца, 1 стручок зеленого сладкого перца, 2–3 столовые ложки кукурузы (консервированной), 150 г сыра (любого), 1 огурец (свежий).

Способ приготовления

Рис отварить (на 1 часть риса взять две части кипятка, чтобы был рассыпчатый), остудить.

2 луковицы измельчить и пассеровать на растительном масле. Грибы чуть отварить, порезать и довести до готовности, пассеруя на сковороде. Очистить и порезать полукольцами перец и чуть обжарить его на растительном масле. Все остудить. Овощи и грибы хорошо перемешать с рисом и кукурузой, добавить по вкусу соль, выложить в салатницу. Сверху натереть сыр и свежий огурец (на свекольной терке). Салат готов.

Салаты с картофелем

Салат картофельный с шампиньонами

Ингредиенты

4 картофелины, 80 г шампиньонов (свежих), 1 помидор, 60 г зеленого салата, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ стакана салатной заправки, зелень укропа.

Способ приготовления

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками. Шампиньоны отварить, нарезать ломтиками. Все смешать с мелко нарубленным луком, посолить по вкусу и полить салатной заправкой с грибным отваром. Положить горкой в салатник, украсить листьями зеленого салата, веточками укропа и кружочками красных помидоров.

Салат грибной по-мински

Ингредиенты

600 г картофеля, 250 г шампиньонов (свежих), 2 луковицы, 150 г квашеной капусты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 чайная ложка сахара.

Способ приготовления

Картофель и шампиньоны отварить, нарезать мелкими кубиками, добавить нашинкованную квашеную капусту. Перед подачей на стол салат полить растительным маслом, уксусом и посыпать сахаром.

Салат «Русский»

Ингредиенты

3–4 картофелины (отварные), 2 морковки (вареные), 1 стакан зеленого горошка, 4–5 грибов (любых, свежих), 1–2 огурца (соленых), 200 г ветчины или вареной колбасы, 1 яблоко, 1 корень сельдерея, $\frac{1}{2}$ стакана майонеза, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь, огурцы, ветчину, яблоко, сельдерей нарезать кубиками, грибы отварить и мелко порубить. Все продукты смешать с зеленым горошком, заправить майонезом. Выложить горкой в салатник, украсить цветком из моркови.

Салаты с рыбой и морепродуктами

Салат «Королевский»

Ингредиенты

3 тушки рыбы средней величины (хек, треска, минтай), 300 г шампиньонов (отварных), 4 морковки (среднего размера), 4 луковицы (среднего размера), майонез, соль.

Способ приготовления

Рыбу отварить, шампиньоны обжарить, морковь и лук мелко нарезать и пассеровать. Все компоненты смешать, пока они не остыли. Когда масса остынет, посолить и заправить салат майонезом.

Салат «Для любимого»

Ингредиенты

150 г грибов (любых, свежих), 150 г кальмаров, 1 луковица, 50 г сыра (любого, твердых сортов, тертого), растительное масло, майонез.

Способ приготовления

Грибы нашинковать и обжарить в растительном масле; кальмаров, поварив 4 минуты, нарезать соломкой; луковицу мелко порезать и обжарить в растительном масле. Все перемешать, посыпать натертым сыром, заправить майонезом.

Салат с крабовыми палочками

Ингредиенты

150 г грибов (любых, свежих), 300 г крабовых палочек, 300 г картофеля, 200 г сладкого перца, 100 г ветчины, 0,6 столовой ложки растительного масла, 4 столовые ложки лимонного сока, маслины, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, отварить в подсоленной воде со специями, нарезать небольшими кубиками. Картофель отварить и тоже нарезать кубиками. Сладкий перец нарезать соломкой, ветчину – кубиками, измельчить крабовые палочки. Все смешать, добавить перец, соль, лимонный сок, заправить растительным маслом, украсить маслинами. Вместо растительного масла можно добавить майонез. Тоже очень вкусно!

Салаты с клюквой и брусникой

Салат грибной с клюквой

Ингредиенты

200 г грибов (любых), 200 г клюквы, 150 г картофеля, 150 г зеленого лука, 100 г майонеза, зелень (любая).

Способ приготовления

Грибы (рыжики, грузди, белые) мелко нарезать кубиками. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук нашинковать. Все смешать, добавить клюкву и заправить майонезом.

Салат «Таежный»

Ингредиенты

600 г картофеля, 200 г моркови, 200 г грибов (любых, соленых или маринованных), 100 г зеленого горошка, 100 г клюквы, 100 г зеленого лука, соль, зелень, растительное масло.

Способ приготовления

Картофель и морковь сварить. Дав остыть, очистить и нарезать кубиками. Мелко нарезать грибы, нашинковать зеленый лук. Все перемешать, добавить клюкву и горошек, посолить, полить маслом и посыпать измельченной зеленью.

Салат «Северный»

Ингредиенты

100 г капусты (свежей), 2 картофелины, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки грибов (любых, соленых), 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки брусники или клюквы.

Способ приготовления

Свежую капусту нашинковать мелкой соломкой и протереть с солью. Нарезать отварной картофель, натереть на терке зубчик чеснока. Мелко порезать грибы. Заправить все растительным маслом, выложить салат горкой и украсить сверху клюквой.

Салаты из зеленого горошка

Салат с зеленым горошком

Ингредиенты

1 полулитровая банка зеленого горошка (консервированного), 5–6 грибов, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 100 г сметаны, 1 столовая ложка майонеза, зеленый лук.

Способ приготовления

Грибы нарезать, перемешать с отцеженным горошком, с нарезанной зеленью лука, сметаной и майонезом. Выложить в салатницу, посыпать рубленым яйцом.

Салат с красным перцем

Ингредиенты

200 г грибов (любых), 1 стакан зеленого горошка, 1 яблоко (кислых сортов), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, сахар, красный сладкий перец.

Способ приготовления

Грибы нарезать дольками. Яблоко натереть на крупной терке. Подготовленные продукты смешать с зеленым горошком и заправить майонезом, сметаной и сахаром. Салат выложить в миску, посыпать рубленым яйцом, сверху украсить кружочками красного перца.

Салат по-сельски

Ингредиенты

1 баночка грибов (любых, маринованных), 3–4 луковицы, 3–4 яйца (сваренных вкрутую), 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, уксус, сахар, соль.

Способ приготовления

Грибы нарезать лапшой, лук – полукольцами, подержать его 3–5 минут в горячей подсоленной воде с уксусом, отцедить, охладить. Яйца крупно порубить. Продукты перемешать, полить растительным маслом с горчицей, посолить.

Украсить салат веточкой петрушки.

Салат из маринованных грибов с ветчиной и овощами

Ингредиенты

200 г грибов (любых), 300 г картофеля, 150 г ветчины, 100 г свеклы, 50 г корня сельдерея, 50 г яблок, 100 г майонеза, 3 $\frac{1}{2}$ столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки уксуса, 10 г горчицы, зелень (любая).

Способ приготовления

Растительное масло, уксус, горчицу смешать и залить этой смесью измельченный сельдерей. Картофель и свеклу отварить, очистить и нарезать кубиками. Яблоки, ветчину и мари-

нованные грибы мелко нарезать. Все смешать, добавить соль и заправить майонезом. Укра-
сить зеленью.

Винегреты с грибами

Винегрет с цветной капустой

Ингредиенты

1–2 картофелины, 1–2 морковки, 1 свекла, 100 г цветной капусты, 50 г зеленого горошка, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 5–7 грибов (любых, соленых или маринованных), $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, зеленый салат, зелень укропа, сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь, свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками; цветную капусту отварить, разобрать на соцветия. Промыть и нашинковать грибы (белые, грузди, рыжики). Все перемешать, добавить горошек, соль, мелко нарезанную зелень укропа, заправить сметаной. Положить в салатник и украсить цветком из яйца, листьями салата.

Винегрет с фасолью и солеными грибами

Ингредиенты

2 свеклы, 3 картофелины, 1 стакан фасоли, 200 г грибов (любых), 2–3 огурца, 200 г майонеза или $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, сок $\frac{1}{2}$ лимона, соль.

Способ приготовления

Вареные свеклу и картофель нарезать кубиками и перемешать с вареной фасолью. Добавить мелко нарезанные грибы и огурцы, сок лимона, посолить, заправить майонезом или растительным маслом.

Винегрет с солеными грибами

Ингредиенты

200 г грибов (любых), 150 г репчатого лука, 150 г моркови, 150 г свеклы, 200 г картофеля, 1 огурец, 4 столовые ложки подсолнечного масла, 2 столовые ложки лимонного сока или раствора лимонной кислоты.

Способ приготовления

Нарезать кубиками соленые грибы, отваренные морковь, картофель, свеклу и свежий огурец. Все соединить, полить смесью растительного масла и лимонного сока, украсить кольцами репчатого лука и зеленью петрушки.

Супы

Бульоны

Грибной отвар

Ингредиенты

200 г свежих белых грибов или 40 г сушеных, вода, соль.

Способ приготовления

Очищенные и вымытые грибы отварить на слабом огне в течение 20–30 минут. Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 2–3 часа. Затем в той же воде грибы варить 40–50 минут, до мягкости. Отвар процедить, добавить соль и подать на стол в чашках к пирожкам с мясом или луком. Отвар можно использовать для соусов и супов, из отваренных грибов приготовить отдельное блюдо.

Грибной бульон с овощами

Ингредиенты

25 г грибов (любых, сушеных), 4 картофелины, 1 морковь, 1 помидор, 1 луковица, 0,3 кочана капусты, пастернак, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Вымытые и предварительно замоченные сушеные грибы положить в кастрюлю и залить холодной водой. Туда же добавить нарезанные ломтиками овощи. Варить при слабом кипении в течение 1 часа. Затем овощи вынуть, а грибы продолжают варить еще 1 час. Готовый бульон процедить, положить в него мелко рубленые отваренные грибы, перец. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.

Бульон из гусиных субпродуктов

Ингредиенты

Гусиные субпродукты, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 1 белый гриб (сушеный), 1 зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, лавровый лист, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Гусиные субпродукты (без печени) промыть, залить холодной водой и поставить на слабый огонь. Когда закипит, снять пену, положить белый гриб, овощи, специи и варить до готовности. Дать бульону отстояться. Перед подачей субпродукты и гриб вынуть, нарезать, бульон процедить, положить в него субпродукты. Подать с отдельно сваренным рисом и нарезанной зеленью.

Супы из свежих грибов

Суп-пюре оригинальный

Ингредиенты

Грибы (любые, свежие), репчатый лук, морковь, сливочное масло, соль (все продукты взять произвольно), 1 столовая ложка муки.

Способ приготовления

Свежие грибы (сыроежки или опята) перебрать и ошпарить, пропустить через мясорубку. На сковороде слегка обжарить репчатый лук на сливочном масле, добавить натертую на крупной терке морковь, грибную массу и тушить 15 минут. Переложив все это в кастрюлю, на сковороде поджарить ложку муки на сливочном масле до золотистого цвета. Смешать с тушеными грибами, развести кипятком, посолить и прокипятить. Суп-пюре готов. Перед едой можно положить ложку сметаны.

Московский суп из маслят или белых грибов

Ингредиенты

500 г маслят или белых грибов, 4–6 картофелин, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 морковка, 2 столовые ложки сливочного масла, 3–4 столовые ложки сметаны, 1–2 столовые ложки рубленой зелени, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы перебрать, промыть, отделить шляпки от ножек. Шляпки варить около 40 минут, ножки пропустить через мясорубку и потушить в сливочном масле. Обжарить нашинкованные коренья и лук; все сложить в кастрюлю со шляпками, добавить специи, посолить и варить суп еще 20–30 минут. При подаче на стол заправить сметаной и зеленью петрушки и укропа.

Суп со свежими лисичками

Ингредиенты

500 г лисичек, 100 г шпика, 1 чайная ложка муки, репчатый лук, сметана, перец, соль.

Способ приготовления

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.