



Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

ГРИБНОЕ ЛУКОШКО

рецепты любимых блюд



ГРИБНОЕ ЛУКОШКО

рецепты любимых блюд





СОДЕРЖАНИЕ

ЗАКУСКА ИЗ МАРИНОВАННЫХ ШАМПИНЬОНОВ	6
САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И ФАСОЛИ	8
САЛАТ ИЗ ЛИСИЧЕК С СЫРОМ	10
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	12
ЗАКУСКА ИЗ ГРИБОВ ШИТАКИ	14
ГРИБНОЙ СУП	16
ГРИБНОЙ СУП	18
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛИСИЧКАМИ	20
ОМЛЕТ С ЛИСИЧКАМИ	22
СУФЛЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ	24
БЛИНЫ С ГРИБАМИ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ	26
СПАГЕТТИ В ОЛИВКОВОМ СОУСЕ С ЛИСИЧКАМИ	28
РИСОВЫЕ БЛИНЧИКИ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ	30
ХОЛОДНЫЙ СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЕТРУШКИ	32
РИС С ОВОЩАМИ	34
БИФШТЕКС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	36
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ И ЛУКОМ	38
МАКАРОНЫ С ГРИБАМИ	40
ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ	42
ФАСОЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	44

ЗАКУСКА ИЗ МАРИНОВАННЫХ ШАМПИНЬОНОВ

250 г маринованных шампиньонов, 1 помидор,
1 луковица, соль.

Для украшения: 2 свежих шампиньона, 1 небольшой
маринованный огурец, 4 маслины без косточек, 1 пучок
зеленого салата, зелень укропа и петрушки.

1 Помидор, свежие грибы, салат
и зелень вымыть. Помидор
нарезать кружочками. Лук
очистить, вымыть, нарезать
кольцами. Огурец нарезать
ломтиками.

2 Вырезать часть мякоти
из шляпок грибов.

3 Воткнуть по краям небольшие
веточки укропа и петрушки.

4 Положить в центр ломтики
огурца и маслины. Помидор, лук
и маринованные шампиньоны
выложить на выставленное листьями
салата блюдо, посолить,
украсить фаршированными
шляпками шампиньонов.



САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И ФАСОЛИ

1 луковица, 200 г консервированных грибов, 1 банка консервированной фасоли, 4 ст. ложки майонеза.

- 1 Лук порезать и обжарить, добавить к нему фасоль и грибы.
- 2 Все перемешать и готовить до исчезновения жидкости.
- 3 Охладить, заправить майонезом.

При добавлении овощей в салат не соединяйте теплые и холодные овощи, салат быстрее испортится.



САЛАТ ИЗ ЛИСИЧЕК С СЫРОМ

8 листьев салата, 300 г свежих лисичек, 200 г сыра,
1/2 пучка зеленого лука, 1/2 пучка петрушки, 30 г сливочного
масла, 2 ст. ложки уксуса, 4 ст. ложки растительного масла,
горчица, соль, 2—3 зубчика чеснока.

- 1 Нарезать салат небольшими кусками, разделить их на 4 порции по тарелкам.
- 2 Порезать зелень, сыр соломкой, почистить лисички, разогреть сливочное масло на сковороде, слегка обжарить в нем грибы, при необходимости их порезать на небольшие кусочки.
- 3 Разложить грибы по тарелкам с салатом, посыпать сверху сырной соломкой и рубленой зеленью.
- 4 Уксус смешать с 5 столовыми ложками воды, растительным маслом, горчицей и солью, добавить выдавленный сок чеснока.
- 5 Маринадом полить салат.



САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

1 курица, 2 луковицы, 200 г грибов, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки майонеза, зелень, перец, соль.

- 1 Порезать отварную курицу.
- 2 Пожарить в растительном масле мелко нарезанный лук.
- 3 Все смешать, положить измельченную зелень, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Зелень для салата лучше рвать руками, а не резать, так она потеряет меньше сока.



ЗАКУСКА ИЗ ГРИБОВ ШИТАКИ

500 г грибов шиитаки, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 зубчика чеснока, разрезанные на несколько частей, 1 ст. ложка коричневого сахара, 1 ст. ложка майорана, 1 ч. ложка рыбного соуса, свежемолотый черный перец.

- 1 Грибы вымыть и разрезать пополам.
- 2 Разогреть масло в сковороде вок, добавить грибы и обжарить в течение 2—3 минут.
- 3 Добавить майоран, сахар, соевый и рыбный соус, чеснок. Постоянно помешивая, жарить еще 2—3 минуты.
- 4 Готовые грибы поперчить.



ГРИБНОЙ СУП

200 г шампиньонов, 1 л грибного бульона, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, перец, соль.

Для украшения: 2 стручка болгарского перца, 8 крупных шампиньонов, молотая паприка, зелень укропа и петрушки.



1 Предназначенные для супа грибы нарезать ломтиками, положить в кипящий бульон, варить до полуготовности. Морковь натереть на терке, очищенный лук нашинковать, спассеровать в масле и добавить в бульон. Варить еще 7—10 минут, посолить, поперчить, посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки. Болгарский перец разрезать пополам, удалить плодоножку и семена. Из пластинок перца ножом вырезать «звездочки».

2 Отрезать ножки шампиньонов. Узким ножом вырезать бороздки на шляпках. Обмакнуть шляпки в молотую паприку, положить их на «звездочки» из перца.

3 Залить суп, на края тарелок положить украшения.

Перед пассерованием посыпьте репчатый лук сахаром. Это улучшит не только его вкус, но и цвет.



ОМЛЕТ С ЛИСИЧКАМИ

700 г лисичек или других летних лесных грибов,
60 г сливочного масла, 4 ст. ложки оливкового масла,
2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка свежего шалфея
или 1 ч. ложка сухого, 1 ч. ложка сухого орегано,
сок 1 лимона, 4 крупных яйца, соль, черный перец.

- 1 Лисички очистить, вымыть и высушить на бумажном полотенце.
- 2 Половину сливочного масла и половину оливкового масла разогреть в тяжелой сковороде с высокими бортами, положить туда грибы и держать на сильном огне 3—4 минуты. Добавить мелко нарубленный чеснок и травы, готовить еще 3—4 минуты. Обильно посолить, поперчить и добавить сок лимона. Снять с огня.
- 3 Оставшееся сливочное и оливковое масло разогреть в сковороде, которую можно поставить в духовку. В половину приготовленных грибов ввести слегка взбитые яйца и выложить смесь на сковородку. Держать на медленном огне до тех пор, пока омлет не станет схватываться по краям, но внутри еще будет оставаться жидковатым.
- 4 Быстро выложить оставшиеся грибы сверху на омлет, поставить в разогретую духовку и выпекать 2—3 минуты.

Этот омлет следует подавать с белым вином и гренками из черного хлеба.



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛИСИЧКАМИ

500 г макарон тальятелле, 500 г лисичек, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра «Пармезан», 4–6 ст. ложек оливкового масла, 1 ст. ложка сливочного масла, горсть мелкорубленной петрушки, морская соль, свежемолотый черный перец.

- 1 Лисички почистить, промыть; те, что покрупнее, порезать.
- 2 Разогреть оливковое и сливочное масло, обжарить в нем чеснок в течение 2–3 минут.
- 3 Добавить лисички и как следует их посолить и поперчить (обязательно это делать вначале, тогда они, как губка, впитают все запахи). Тушить, не закрывая крышкой, минут 15–20.
- 4 Отварить тальятелле в подсоленной и подмасленной воде, откинуть их на дуршлаг. Смешать макароны с грибами, присыпать сыром, натертым крупными хлопьями, петрушкой и сбрызнуть оливковым маслом.



ГРИБНОЙ СУП

500 г свежих грибов (белые, шампиньоны), 4 крупных клубня картофеля, 1 морковь, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, морская соль, свежемолотый черный перец.

1 На глубокой сковороде разогреть оливковое и сливочное масло.

2 Лук мелко порубить и обжарить до прозрачности. Добавить к луку грибы, посолить и поперчить. Жарить 10–15 минут до золотистого цвета.

3 Почистить картофель и морковь, крупно нарезать, залить кипящей водой и проварить минут 5–7.

4 Добавить грибы и варить еще 20 минут на слабом огне.



СУФЛЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

1 кг мелких шампиньонов [только сырых], 2 ч. ложки лимонного сока, 2 луковицы, 60 г сливочного масла, 200 г замороженного горошка, 3 яйца, 50 г сметаны, 50 г натертого сыра «Маасдам», 75 г сыра «Эмменталь», соль, молотый белый перец.

1 Шампиньоны очистить и десять грибочков отложить в сторону. Остальные грибы крупно нарезать, залить лимонным соком.

2 Лук очистить, нарезать мелкими кусочками. Медленно поджарить до прозрачности. Добавить нарезанные шампиньоны и тушить до тех пор, пока из грибов не выйдет влага. Поставить остывать.

3 Довести до кипения хорошо подсоленную воду и бланшировать в ней горох 1 минуту. Откинуть его на сито, обдать холодной водой и дать стечь.

4 Грибы порубить в миксере до пюреобразного состояния, добавить соль и перец по вкусу. Разогреть духовку до 180°C. Белки отделить от желтков, последние взбить со сметаной и 50 г сыра обоих сортов. Останется 25 граммов сыра «Эмменталь», который высыпать в форму, предварительно смазанную маслом.

5 Желтки соединить с грибами, добавить белки, взбитые с щепоткой соли в тугую пену. 4 огнеупорные формочки наполнить на треть суфле, положить сверху горошек, прикрыть массой из грибов, разровнять.

6 Отложенные грибы очень мелко нарезать и положить на самый верх.

7 Запекать в духовке при температуре 160–180°C примерно 35 минут.



РИСОВЫЕ БЛИНЧИКИ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

300 г круглозернистого риса (Arborio, Японика),
50 г сухих белых грибов, 1 луковица, 90 мл белого сухого
вина, 1 яйцо, 3 ст. ложки рисовой муки, 2 ст. ложки оливкового
масла, 1 ст. ложка растительного масла, изрубленная петрушка,
укроп, соль, свежемолотый черный перец.

- 1 Сухие грибы замочить в теплой воде на 10 минут.
- 2 Разогреть в сковороде оливковое масло, поджарить мелко искрошенный лук до прозрачности.
- 3 Добавить рис, перемешать и добавить вино. Готовить рис 15 минут, время от времени подливая воду.
- 4 Грибы отжать и нарезать.
- 5 Добавить в рис грибы, петрушку и укроп, муку, яйцо, посолить и поперчить.
- 6 Перемешать все тщательно, слепить небольшие блинчики и обжарить их на растительном масле.



СПАГЕТТИ В ОЛИВКОВОМ СОУСЕ С ЛИСИЧКАМИ

300 г спагетти, 500 г лисичек, 300 г оливок (вынуть косточки),
80 г сливок, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 зубчика чеснока,
пучок петрушки, сухой перец чили, соль, свежемолотый
черный перец.

- 1 Раздавить ножом зубчики чеснока и обжарить в оливковом масле, чтобы оно приобрело запах чеснока.
- 2 Вынуть чеснок, добавить лисички, перец чили и горсть изрубленной петрушки, посолить и поперчить, жарить на сильном огне 4–5 минут.
- 3 Слегка остывшие лисички и оливки взбить в блендере или измельчить так, чтобы получились небольшие кусочки (не взбивать до состояния пюре!).
- 4 Отварить макароны в слегка подсоленной и подмасленной воде.
- 5 Вернуть измельченные лисички и оливки на сковородку, добавить сливки и прогреть.
- 6 Добавить в соус макароны, перемешать. Подавать, посыпав оставшейся петрушкой.



БЛИНЫ С ГРИБАМИ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ

Для блинов: 100 г муки, 350 мл молока,
50 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, соль.

Для начинки: 300 г шампиньонов, 100 г сыра с плесенью,
50 г натертого твердого сыра, 1 луковича, 2 зубчика чеснока,
50 г сливочного масла, 100 мл портвейна «Массандра»,
100 г сливок, тмин, сухой орегано, соль,
свежемолотый черный перец.

- 1 Растопить сливочное масло.
- 2 Просеять муку с солью.
- 3 Добавить в муку яйцо и желток, молоко, растопленное сливочное масло и вымешать тесто. Оставить тесто на полчаса, затем на хорошо разогретой сковороде испечь тонкие блины.
- 4 Мелко нарезать лук и чеснок. Грибы почистить, промыть и нарезать пластинками.
- 5 Растопить сливочное масло и обжарить лук и чеснок до золотистого цвета.
- 6 Добавить грибы, посолить, поперчить, добавить тмин, орегано, «Массандру», 1–2 ст. ложки сливок, нарезанный небольшими кубиками голубой сыр. Перемешать и на медленном огне потушить несколько минут, чтобы ушла лишняя жидкость.
- 7 Выложить начинку на блины, свернуть их и уложить в огнеупорную посуду или глубокий противень.
- 8 Полить оставшимися сливками и присыпать натертым сыром. Запекать в разогретой до 180°C духовке 10 минут.



ХОЛОДНЫЙ СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЕТРУШКИ

2 больших пучка петрушки, 200 г шпината, 300 г молодого картофеля, 5 стеблей сельдерея, 2 лука-порея, 1 фенхель,
6–8 ст. ложек оливкового масла, 50 г сливочного масла,
200 г грибов (вешенки, шампиньоны или лисички),
1 ст. ложка сухого чабреца или тимьяна, 1 ст. ложка сметаны,
белый молотый перец, соль.

- 1 Все овощи вымыть, вычистить, высушить и нарезать крупными кусочками.
- 2 В кастрюле разогреть сливочное и оливковое масло, добавить овощи (кроме петрушки!). Тушить около 10 минут на слабом огне.
- 3 Отрезать стебли петрушки и добавить их в кастрюлю. Посолить, поперчить и залить кипятком. Довести до кипения, уменьшить огонь. Варить еще 20–25 минут.
- 4 Добавить оставшуюся петрушку, оставив 2–3 веточки для украшения. Довести до кипения и варить не дольше 2–3 минут.
- 5 Взбить овощи в блендере до получения однородной массы.
- 6 Протереть через сито. Миску с протертым супом немедленно погрузить в емкость большего объема, наполненную холодной водой со льдом. Помешивать суп время от времени, пока не остынет. Добавить соль и перец, если необходимо.
- 7 Грибы почистить, помыть и обжарить на растительном масле, посолив, поперчив и добавив чабрец.
- 8 Разлить суп по тарелкам, в центр каждой положить 1 ст. ложку сметаны и 2–3 ст. ложки грибов. Присыпать зеленью петрушки.



РИС С ОВОЩАМИ

115 г риса, 350 мл овощного бульона, корень имбиря,
2 зубчика чеснока, цедра половины лимона, 115 г свежих грибов,
1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка сливочного масла,
6—8 маленьких морковок, 1 цукини, 170—200 г брокколи,
пучок зеленого лука, 1 ст. ложка соевого соуса,
2 ч. ложки кунжутного масла.

1 Рис варить в бульоне 20—25 минут с добавлением имбиря, чеснока и цедры лимона.

2 Вынуть чеснок и лимонную цедру. Если имбирь был натерт на терке, то он растворится, а если он был нарезан кусочками, то нужно его вынуть. Накрыть кастрюлю крышкой и закутать полотенцем, чтобы рис настаивался и оставался теплым.

3 Нарезать шляпки грибов.

4 В сковороде подогреть растительное и сливочное масло и обжаривать в нем морковь, предварительно порезанную на кусочки толщиной 1,5 см, в течение 4—5 минут, пока она не станет мягкой. Добавить в сковороду грибы, затем цукини, порезанный так же, как морковь. Обжаривать еще 2—3 минуты.

5 Поломать на соцветия брокколи, мелко нарезать зеленый лук и все вместе держать на огне еще 3 минуты. К этому времени все овощи должны быть в равной степени приготовленные и нежные, но сохраняющие свою упругую форму. Добавить подготовленный рис к овощам, все перемешать.

6 Заправить соевым соусом и кунжутным маслом.



БИФШТЕКС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

500 г белых грибов, 10 полосок бекона или 150 г сала,
6 зубчиков молодого чеснока в кожуре, 3 веточки розмарина,
оливковое масло, соль, свежемолотый черный перец.

Для соуса: 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка сока
лимона, 3 дольки чеснока.

1 Грибы нарезать вдоль полосками. Посолить их и поперчить. Сковороду разогреть, влить 2 ст. ложки масла, положить розмарин, бекон и чеснок.

2 Через минуту положить на сковороду небольшую порцию грибов, поджарить их с обеих сторон и затем выложить на бумажное полотенце. Таким образом приготовить оставшиеся грибы. Как только бекон и чеснок станут золотистыми, их тоже переложить со сковороды на бумажное полотенце.

3 Грибы подавать с беконом, сбрызнув их соусом.

4 Соус: Смешать оливковое масло с соком лимона. Чеснок измельчить, соединить его с соусом.



ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

400 г гречневой крупы, 450 мл воды, 25 г сухих грибов,
2 луковицы, 2—3 ст. ложки жира, 1 ч. ложка соли.

1 Сухие грибы промыть, сложить в кастрюлю, залить 3 стаканами холодной воды и оставить в ней на 1—1,5 часа.

2 Когда грибы набухнут, вынуть их из воды, мелко нарезать или пропустить через мясорубку, положить обратно в ту же воду. Когда они закипят, добавить соль, засыпать гречневую крупу и, помешивая, варить до загустения.

3 Затем кастрюлю с кашей накрыть и поставить для упревания на 1 час. В готовую кашу добавить поджаренный в масле лук и размешать.



МАКАРОНЫ С ГРИБАМИ

2 луковицы, 200 г грибов, 2 болгарских перца,
300 г сосисок, 300 г макарон, 3 ст. ложки растительного
масла, кетчуп, соль, перец.

- 1 Пожарить на масле: лук, грибы, нарезанный полукольцами перец, нарезанные кружками сосиски.
- 2 Макароны сварить в подсоленной воде.
- 3 Смешать макароны с овощами и сосисками, добавить кетчуп, посолить, поперчить.
- 4 Тушить в сковороде 15 минут.



ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ

8 капустных листьев, 200 г отварного риса, 100 г жареных грибов, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Для украшения: 2 луковицы (красного и белого цвета), зеленый лук.

1 Репчатый лук очистить, вымыть. Зеленый лук вымыть. Рис смешать с грибами, посолить. Капустные листья обдать кипятком, положить на середину начинку, свернуть и обжарить в масле. Готовые голубцы перевязать перьями зеленого лука.

2 Луковицу белого цвета нарезать поперек кружочками.

3 Из чешуи красного лука вырезать ножом «лепестки» заостренной формы. Из перьев зеленого лука вырезать небольшие треугольники.

4 Разложить голубцы по тарелкам, оформить кружочками лука. На них выложить узор из красного и зеленого лука.

Готовые голубцы можно полить сметаной или украсить узором из майонеза, кетчупа, горчицы. Их можно подать на большом блюде или сразу разложить по порционным тарелкам.



ФАСОЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

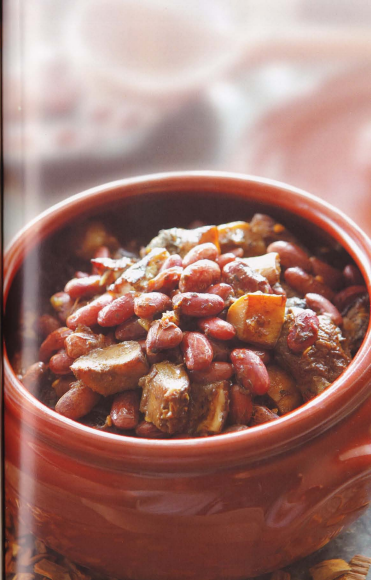
1 кг белых грибов, 300 г фасоли, 3 больших мясистых помидора, 4 зубчика чеснока, большой пучок петрушки, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка сухого майорана, соль, свежемолотый черный перец.

1 Фасоль замочить в большом количестве воды на несколько часов, лучше на ночь. Затем промыть, залить холодной водой и довести до кипения. В кипящую фасоль бросить пучок петрушки и 2 зубчика чеснока. Когда фасоль слегка проварится, добавить 1 помидор, надрезав его, чтобы он отдал свой сок. Варить около часа.

2 Крупно нарезать грибы.

3 Разогреть в большой глубокой сковороде масло и обжарить мелко нарезанный чеснок, добавить грибы, майоран, соль и перец. Жарить на медленном огне, не накрывая крышкой, 5–6 минут. Добавить крупными дольками нарезанные помидоры.

4 Вынуть из кастрюли с фасолью помидор, чеснок и петрушку. Добавить фасоль к грибам и потушить еще 10 минут.



БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МЯТОЙ

600 г белых грибов, 12 зубчиков чеснока,
листья мяты, 6 ст. ложек оливкового масла, соль,
свежемолотый черный перец.

1 Грибы нарезать вдоль полосками толщиной 5 мм.

2 Из двойного слоя фольги сделать 6 карманов.

3 В каждый карман влить по 1 столовой ложке масла, уложить порцию грибов, 2 зубчика чеснока, посолить и поперчить, присыпать мятой.

4 Завернуть карман и отправить в разогретую до 190°C духовку на 15–20 минут.



ХОЛОДЕЦ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ШАМПИНЬОНОВ

1—2 кг говяжьих ножек, 1 луковица,
1/2 ч. ложки перца горошком, 2 ч. ложки соли.

1 Взять говяжью ногу, опалить, поскоблить щеткой и промыть в холодной воде, обсушить полотенцем.

2 Подготовленную говяжью ногу залить крутым кипятком, прокипятить, воду слить, промыть еще раз и залить холодной водой. Поставить на огонь и варить до тех пор, пока мясо не разварится.

3 В горячем виде готовое мясо разобрать на кусочки. Бульон процедить, посолить, добавить мелко нарезанный лук, лавровый лист, перец горошком и мясо. Дать бульону закипеть, добавить хорошо вымытые мелкие шампиньоны, варить еще 15 минут.

4 Готовую смесь разлить в посуду и оставить в холодильнике на ночь для застывания.



ЗАЛИВНОЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

600 г шампиньонов, 50–60 г агар-агара, соль, вода.

Для соуса провансаль: 8 яичных желтков, 4 ч. ложки сахарного песка, 2 стакана прованского масла, 1/2 лимона.

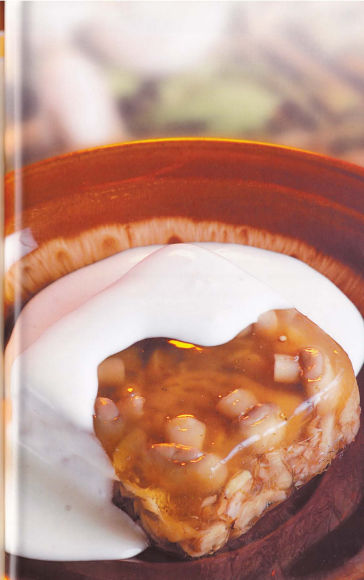
1 Шампиньоны промыть, мелко нашинковать, отварить в подсоленном кипятке, процедить.

2 Агар-агар залить 2 стаканами воды, посуду поставить на плиту, пока агар-агар полностью не растворится, но не доводить до кипения. Затем раствор разбавить горячим отваром от грибов так, чтобы в общем получилось 5 стаканов жидкости, добавить соль, перемешать и залить грибы.

3 Для застывания вынести на холод. К заливному подать соус.

4 Соус провансаль: желтки яиц растереть с сахарным песком; при этом постепенно добавлять масло: сначала добавлять капельками, а затем тонкой струйкой. Когда смесь немного загустеет, в нее добавлять понемногу лимонный сок, пока смесь окончательно не разбухнет. Вынести на холод.

Агар-агар — вещество, получаемое из бурых водорослей, применяется при производстве желейного мармелада, желе, пудингов, мясных и рыбных студней, изделий из овощей и фруктов, мороженого, пастилы, зефира, сыра, соков, молочных желейных десертов.



ЗАЛИВНОЕ ИЗ ГРИБОВ

100 г белых сушеных грибов, 50 г агар-агара,
400 мл воды, соль.

1 Сушеные грибы тщательно промыть, сварить в подсоленной воде, откинуть на сито, нашинковать, уложить в салатник.

2 Агар-агар залить 2 стаканами воды, посуду поставить на плиту, пока агар-агар полностью не растворится. Не кипятя, раствор агар-агара соединить с грибным бульоном — в общей сложности должно получиться ровно 5 стаканов жидкости. Посолить, залить грибы, перемешать и поставить в холодное место для застывания.

В качестве соуса можно подать сметану, смешанную с рубленой зеленью.



ГРИБЫ ЗАЛИВНЫЕ

100—150 г соленых грибов, 50 г желатина,
250 мл воды, 1 морковь.

Для гарнира: 1 морковь, 1 соленый огурец,
1 клубень картофеля, 2 ст. ложки растительного масла,
1 ч. ложка 3%-ного уксуса, зелень.

1 Морковь и картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности.

2 Желе: в воду добавить 2—3 ст. ложки отжатого от грибов рассола, вскипятить, добавить замоченный в воде желатин, растворить его, жидкость процедить.

3 В формочки налить тонкий слой желе; после того как оно застынет, положить мелко шинкованные грибы, кружки фигурно вырезанной моркови и залить желе.

4 Поставить формочки на холод. Формочки с застывшим заливным опустить дном на несколько секунд в горячую воду и путем опрокидывания выложить заливное на блюдо. По ободу блюда красиво выложить гарнир из оставшихся овощей, полить маслом и уксусом, посыпать зеленью.

Если грибы слишком соленые, то их нужно промыть в холодной воде или молоке.



ГРИБЫ, СОЛЕННЫЕ В БАНКАХ

1 кг лесных грибов (белых, подберезовиков, маслят или подосиновиков), 2—3 горошины черного перца, 1—2 лавровых листа, соль, лимонная кислота.



1 Грибы перебрать, очистить от земли, промыть.

2 Крупные грибы разрезать на несколько частей, у подосиновиков и подберезовиков отрезать ножки и солить их отдельно.

3 Приготовить рассол из расчета 2 столовые ложки соли и 1/4 чайной ложки лимонной кислоты на 1 л воды.

4 Подготовленные грибы положить в рассол, добавить черный перец и лавровый лист. Довести до кипения, варить до готовности. Грибы вынуть и уложить в стерильные банки.

5 Оставшийся рассол процедить, прокипятить в течение 5 минут. Грибы залить рассолом.

6 После остывания укупорить банки полиэтиленовыми или заворачивающимися крышками. Банки поместить на хранение в темное прохладное помещение.

При варке грибы можно считать готовыми, когда они оседут на дно, а вода станет прозрачной.



ШАМПИНЬОНЫ, СОЛЕННЫЕ С ЛУКОМ

1 кг шампиньонов, 100—150 г соли, 2—3 луковицы, 3—4 горошины душистого перца, 3—4 горошины черного перца, 1—2 лавровых листа.



1 Отобрать одинаковые по размеру шампиньоны, вымыть. Бланшировать в подсоленной воде в течение 5—7 минут.

2 Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

3 На дно сухих чистых банок положить лавровый лист, черный и душистый перец.

4 Подготовленные шампиньоны уложить в банки слоями, пересыпая солью. Добавить в банки лук.

5 Залить горячей кипяченой водой так, чтобы она не доходила до краев банки на 1 см. Накрывать банки стерильными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой.

6 Стерилизовать полулитровые банки в течение 15 минут, литровые — в течение 20 минут. Банки укупорить. Перевернуть вверх дном, оставить в таком положении до полного остывания.

7 Убрать на хранение в темное прохладное место.



ШАМПИНЬОНЫ, МАРИНОВАННЫЕ С ЛУКОМ

1 кг шампиньонов, 2—3 луковицы, 4—5 горошин черного перца.

Для заливки: на 1 л воды — 2 ст. ложки соли,

1 ст. ложка 6%-ного уксуса, 2 лавровых листа.



1 Отобрать одинаковые по размеру шампиньоны, тщательно вымыть. Грибы бланшировать в кипящей воде в течение 3—5 минут, откинуть на сито, промыть холодной проточной водой.

2 Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

3 Воду довести до кипения, добавить соль и лавровый лист. Кипятить в течение 10 минут, дать рассолу отстояться, процедить, добавить уксус.

4 Шампиньоны уложить слоями в сухие стерильные банки, пересыпая луком. Добавить в каждую банку 1—2 горошины черного перца. Маринад довести до кипения, процедить. Залить горячим маринадом грибы.

5 Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

6 Стерилизовать полулитровые банки 10 минут, литровые — 15 минут. Банки закрыть закручивающимися крышками и остудить.



БЕЛЫЕ ГРИБЫ, МАРИНОВАННЫЕ С ЛУКОМ

1 кг белых грибов, 3—4 луковицы, 3—4 горошины
черного перца, 1—2 лавровых листа.

Для заливки: на 1 л воды — 150 мл 9%-ного уксуса,
2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1/4 ч. ложки
лимонной кислоты.



1 Грибы перебрать, вымыть,
нарезать крупными кусками.

2 Отварить в подсоленной воде
(1,5 столовой ложки соли
на 1 л воды) с добавлением
перца и лаврового листа.
Откинуть на сито, остудить.

3 Лук очистить, вымыть,
нарезать кольцами.

4 Грибы и лук уложить слоями
в сухие чистые банки.

5 Воду довести до кипения,
добавить сахар и соль, кипятить
2 минуты, процедить.

6 Добавить уксус и лимонную
кислоту, снова довести
до кипения. Грибы залить
маринадом. Накрывать банки
чистыми крышками и поставить
в кастрюлю с горячей водой.

7 Стерилизовать полулитровые
банки 25 минут, литровые —
35 минут. Банки укупорить,
охлаждать.



Г 82 Грибное лукошко. Рецепты любимых блюд. — М.: Эксмо, 2007. — 64 с.: ил.

УДК 641.643
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-22054-0

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

ГРИБНОЕ ЛУКОШКО

Рецепты любимых блюд

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Брагушова*
Художественный редактор *А. Мусин*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Г. Дегтаренко*
Корректор *Г. Титова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-88, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Отделе продаж книг «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Любимский р-н, г. Вязное,
Беломышское ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями
обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For foreign wholesale orders, please contact International Sales
Department at: foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в
отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Отделе продаж Бумага-Белосны и канцелярские товары для школы
и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Лю-
бимский р-н, г. Вязное-2, Беломышское ш., д. 1, д/к 5. Тел./факс +7 (495)
746-28-87 (многоканальный), e-mail: kanco@eksmo-sale.ru, сайт:
www.kanco-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Б,
Тел. (812) 365-46-03/04. В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала
Воронцова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. В Казани: ООО «НП Казань», ул. Фрезерная,
д. 5. Тел. (843) 570-40-40/46. В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 79/1,
яктора «Б», Тел. (846) 266-66-70. В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стали-
на, 343А. Тел. (863) 266-60-55/60. В Екатеринбург: ООО «РДЦ-Екатеринбург»,
ул. Преображенская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,
ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. Во Львове: ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,
ул. Буковца, д. 2. Тел./факс: (032) 240-00-19. В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым»,
ул. Киевская, д. 153. Тел./факс: (0652) 22-60-03, 54-32-89.

Мелкооптовые торговые компании «Эксмо» и канцелярские «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Митуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-75.
127264, Москва, ул. Добрынинская, д. 2. Тел.: (495) 786-68-84.

Подписано в печать 26.04.2007
Формат 60×90 1/4. Гарнитура «Фutura». Печать офсетная.
Бумага мелованная. Усл. печ. л. 4,0.
Тираж 7000 экз. Заказ 2806

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
423980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14



Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

ГРИБНОЕ ЛУКОШКО

рецепты любимых блюд

Кто сказал, что готовить вкусно и быстро трудно?
Вовсе нет, если под рукой у вас книги нашей серии.

С ними каждый сможет стать искусным кулинаром.
Ведь приготовление любого блюда здесь расписано точно
и подробно, шаг за шагом.

Все рецепты успешно прошли испытание временем,
в них учтены различные тонкости и нюансы, благодаря
которым классическому вкусу блюд можно придать
нужные вам оттенки.

Вы можете буквально следовать нашим рецептам,
а можете проявить свою кулинарную фантазию.

В любом случае у вас получится
ВКУСНО, БЫСТРО и ДОСТУПНО.

Так что за дело, друзья!



ISBN 978-5-699-22054-0



9 785699 220540 >