

Илья Мельников

# Грибы



Кулинария

Илья Мельников

**Грибы**

«Мельников И.В.»

## **Мельников И. В.**

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

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.

© 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
Конец ознакомительного фрагмента.	11

# 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 обрезав 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**

## **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.