

блюда
и
консервы

Боровики
Грузди
Опята



Блюда и консервы

Боровики. Грузди. Опята

«ЭКСМО»

2012

Боровики. Грузди. Опята / «Эксмо», 2012 — (Блюда и консервы)

В этой книге представлены рецепты соленых, маринованных, жареных белых, шампиньонов, лисичек и других грибов.

Содержание

Белые грибы жареные	5
Белые грибы соленые	7
Белые грибы маринованные	9
Конец ознакомительного фрагмента.	10



Блюда и консервы. Боровики. Грузди. Опята

Белые грибы жареные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 МИН

Состав

1 кг грибов

0,5 ч. л. лимонной кислоты

5 ст. л. соли
2 ст. л. растительного масла
специи по вкусу

Приготовление

1. Грибы бланшировать 3 мин, после чего разрезать их пополам и обжарить на масле.
2. На дно банки положить специи по вкусу и грибы в масле.
3. Вскипятить воду с солью и лимонной кислотой и залить грибы. Закрывать крышками и остудить.



Белые грибы соленые

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 7 ДНЕЙ

Состав

1 кг грибов

1 головка чеснока

0,1 кг соли

листья хрена, вишни и смородины по вкусу

Приготовление

1. На дно кастрюли выкладывать слоями специи и грибы. Присыпать слой грибов солью.
2. Накрывать грибы тканью и поставить сверху гнет. Оставить на неделю.
3. Разложить грибы в стерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холоде.



Белые грибы маринованные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС

Состав

1 кг грибов
0,5 л воды
2 ст. л. сахара
3 шт. лаврового листа 3 шт. душистого и
10 шт. черного перца горошком
4 ст. л. соли
5 ст. л. 6 %-ного уксуса
1 луковица

Приготовление

1. Грибы отварить. Как только они опустятся на дно – они готовы.
2. Отбросить грибы на дуршлаг, бульон перелить в другую кастрюлю. Добавить в него соль, специи и пряности. Довести до кипения. Вынуть из кастрюли лавровый лист и влить уксус. Вернуть грибы в маринад и проварить в течение 5–10 минут, помешивая грибы и снимая образующуюся пену.
3. Грибы переложить в подготовленную ошпаренную кипятком банку, на дно которой положить тонко порезанные кольца лука. Залить грибы маринадом и закрыть крышкой.

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.