

блюда  
и  
консервы

Боровики  
Грузди  
Опята



**Е. Левашева**  
**Боровики. Грузди. Опята**  
**Серия «Блюда и консервы»**

*Издательский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=4236575](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=4236575)*

*Блюда и консервы. Боровики. Грузди. Опята: Эксмо; М.; 2012*

*ISBN 978-5-699-56596-2*

**Аннотация**

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.	11



# **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. Закрыть 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 ки-

пятком 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.