

АНТИКРИЗИСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ



заготовки
из грибов

Сергей Павлович Кашин

Заготовки из грибов

Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен издательством
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=16709077
Заготовки из грибов: Энтраст Трейдинг; Москва; 2015
ISBN 978-5-386-08454-7

Аннотация

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.

Содержание

Салаты	5
Салат «Ассорти»	5
Салат со сметаной	6
Салат из белых грибов	7
Салат из шампиньонов	8
Салат из шампиньонов с грецкими орехами	9
Салаты с мясом	10
Салат «Гурман»	10
Салат из маринованного мяса с шампиньонами	10
Салаты с мясом домашней птицы	12
Салат из цыпленка с грибами и майонезом	12
Английский салат	12
Салат «Остров сокровищ»	13
Салаты с сыром	14
Салат сырный с шампиньонами	14
Слоеный салатик-тортик	14
Ризотто	15
Салаты с картофелем	17
Салат картофельный с шампиньонами	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

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 полуколь-

цами 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.

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.