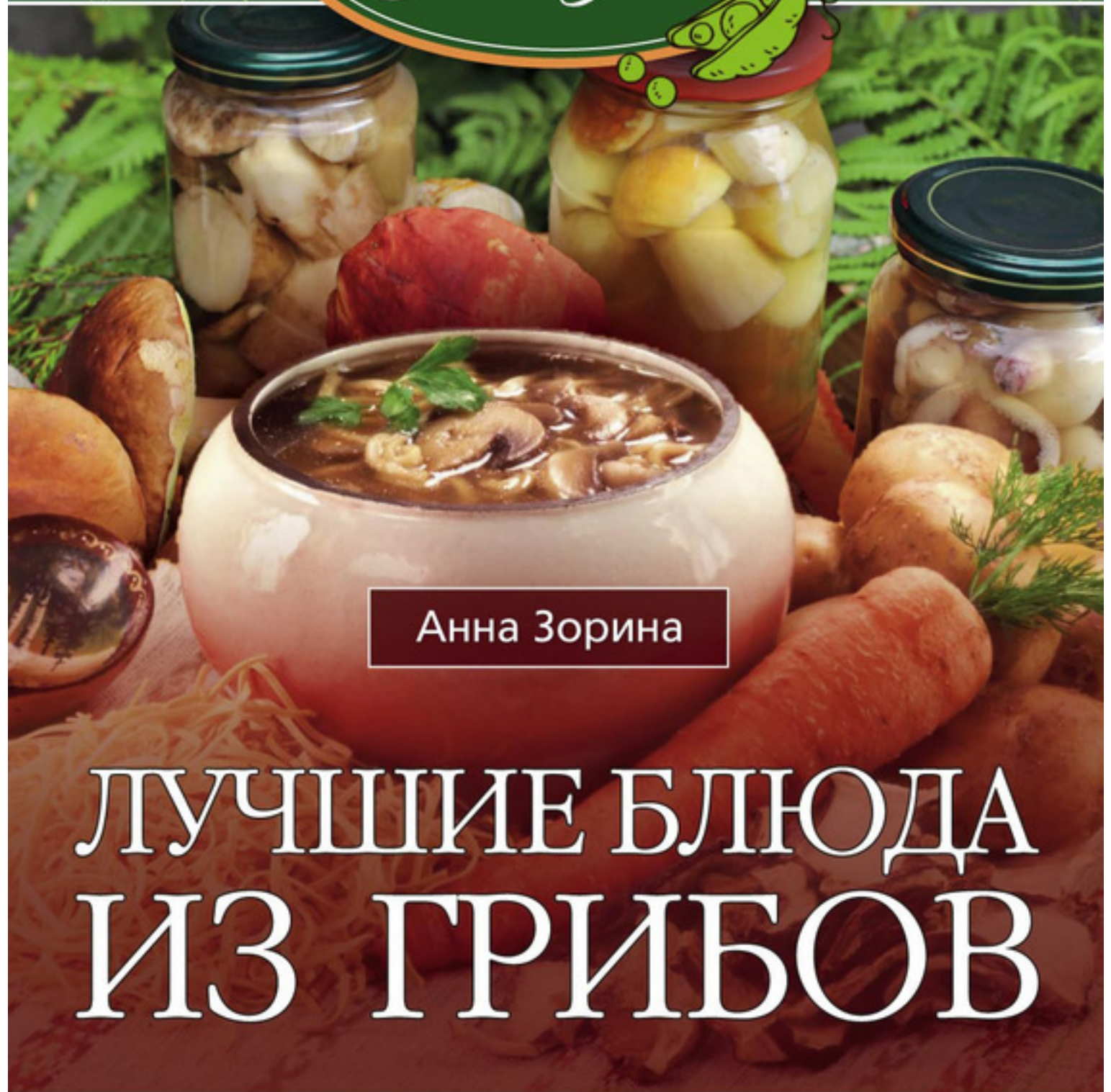




Умная
Усадьба



Анна Зорина

ЛУЧШИЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Соленые • Маринованные • Жареные
Сушеные • Жульены • Супы • Салаты

Умная усадьба

Анна Зорина

Лучшие блюда из грибов

«Центрполиграф»

2016

УДК 641.5
ББК 36.915

Зорина А.

Лучшие блюда из грибов / А. Зорина — «Центрполиграф»,
2016 — (Умная усадьба)

ISBN 978-5-227-06918-4

Русские знают толк в грибах! Ни в одной другой стране мира нет столько любителей «тихой охоты», как в России, и соответственно рецептов по приготовлению и заготовке этих чудо-творений природы у нас тоже рекордное количество. Автор рада поделиться лучшими из них. Грибы используют для приготовления первых блюд: очень вкусны щи, лапша и другие супы с грибами. Грибы прекрасно сочетаются с овощами, поэтому они хороши и во вторых блюдах. Самые популярные холодные грибные закуски – грибная икра, соленые грибы, бутерброды, паштеты, салаты. А уж хрустящий соленый груздь или верткий маринованный масленок под стопку... Слюнки текут!

УДК 641.5

ББК 36.915

ISBN 978-5-227-06918-4

© Зорина А., 2016
© Центрполиграф, 2016

Содержание

Предисловие	6
Салаты, закуски	7
Грибы в винном соусе	7
Грибы в белом вине	8
Грибы с вином в сметане	9
Грибы под соусом	10
Рулетики из сельди с грибами	11
Грибы табака	12
Сельдь с маринованными грибами	13
Соленые грибы со сметаной	14
Грибы соленые с картофелем, капустой и огурцами	15
Соленые грибы с картофелем	16
Соленые грибы с луком	17
Заливное из свежих грибов	18
Заливное из боровиков	19
Зельц грибной	20
Грибная икра	21
Икра из соленых грибов	22
Икра из свежих грибов	23
Яйца, фаршированные грибами по-русски	24
Помидоры, фаршированные грибами	25
Огурцы, фаршированные по-окски	26
Яйца по-охотничьи	27
Русский салат	28
Салат «Золушка»	29
Салат из цыпленка	30
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Анна Зорина
Лучшие блюда из грибов.
Соленые, маринованные, жареные,
сушеные, жульены, супы, салаты

© «Центрполиграф», 2016

© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2016

Предисловие

Гриб – ценный пищевой продукт, он обладает хорошим вкусом, ароматом и очень питательный. Белые сушеные грибы по питательности превосходят яйца и колбасу, а грибной бульон гораздо калорийнее мясного.

В наших лесах встречается около 200 видов съедобных грибов, но, как правило, наши грибники знают не более 20.

Собранные грибы перерабатывать нужно в день сбора. Подготовленные грибы можно хранить не более 24 часов в холодильнике или на морозе.

Нельзя грибы долго вымачивать, их следует промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг. Очищенные и промытые грибы тут же нужно подвергнуть окончательной обработке. При кулинарной переработке каждый вид грибов перерабатывают отдельно.

Приготовленные грибные блюда следует употреблять в этот же день.

Обрабатывать грибы следует так: очистить от земли, удалить червивые и испорченные, промыть и сортировать. У шампиньонов, белых, подберезовиков, подосиновиков, маховиков, опят, лисичек нижнюю часть очищают от земли и отрезают на расстоянии 1,5 см от шляпки, вырезают испорченные и червивые места, снимают с ножек кожицу, у маслят и сыроежек снимают кожицу со шляпок и тщательно промывают холодной водой, следя за качеством предварительной подготовки грибов.

Грибы используют для приготовления первых блюд. Очень вкусны щи, лапша и другие супы с грибами. Грибы прекрасно сочетаются с овощами, поэтому они хороши и во вторых блюдах.

Самые популярные холодные грибные закуски – грибная икра, соленые грибы, бутерброды, паштеты, салаты.

Под соленьями подразумевают соленые, квашеные, моченые и замаринованные грибы. Соленья можно добавлять в салаты, винегреты и другие холодные блюда либо употреблять в качестве самостоятельного кушанья.

В жизни русского человека грибы занимают первое место. Издавна русские люди заготавливали грибы впрок – сушили, солили, мариновали, квасили.

Сейчас мы не только собираем дикие грибы в лесах, но и выращиваем сами.

Самостоятельно можно вырастить шампиньоны и вешенки. Их не надо искать в лесу, и они всегда чистые, без червей.

В этой книге вы найдете разнообразные способы приготовления грибов, научитесь заготавливать их впрок.

Салаты, закуски

Грибы в винном соусе

Состав: шампиньоны, пестрые зонтики, дождевики – 500 г, лук – 2 шт., масло – 4 ст. ложки, белое вино – 250 г, укроп, морковь – 2 шт., помидоры – 1 шт., лимон – 1 шт., перец, соль.

Очищенные и вымытые грибы нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, добавить вино и соль, закрыть крышкой и тушить на огне 8–10 минут. Натереть на терке морковь, нарезать лук, помидор, укроп и смешать с откинутыми на сито грибами. Заправить салат подсолнечным маслом, соком лимона, перцем, солью.

Грибы в белом вине

Состав: грибы – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 2 шт., помидор – 1 шт., растительное масло – 4 ст. ложки, белое сухое вино – 1 стакан, зелень, соль, перец.

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю и залить белым сухим вином. Посолить по вкусу и тушить под крышкой 8–10 минут, затем откинуть на дуршлаг и смешать с тертой морковью, нарезанным луком, помидорами и зеленью. Добавить сок лимона, перец и соль по вкусу, заправить растительным маслом.

Грибы с вином в сметане

Состав: грибы – 500 г, масло – 1 ст. ложка, полусухое белое вино – 2 ст. ложки, соль, черный и красный молотый перец, сметана – 1 стакан, тертый сыр – 0,5 стакана.

Сливочное масло растопить в сковороде и обжарить в нем в течение 5–8 минут мелко нарезанные грибы. Влить в сковороду вино и держать на сильном огне еще 2–4 минуты. Убавить огонь. Положить соль, черный и красный перец, размешать, добавить сметану и сыр. Держать на слабом огне, часто размешивая, до тех пор, пока не загустеет.

Подавать на подсушенном хлебе, смазанном сливочным маслом.

Грибы под соусом

Состав: грибы – 300 г, растительное масло – 3 ст. ложки, зелень, соль, перец, лимонный сок, соус – 6 ст. ложек; **для соуса:** майонез – 200 г, горчица – 3 ст. ложки, мелко нарезанный зеленый лук, сахар, соль. Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и отварить в подсоленном кипятке 15–20 минут, затем откинуть на дуршлаг и дать им остыть. Выложить их в салатник, посолить и поперчить по вкусу, добавить лимонный сок и растительное масло, все перемешать, полить соусом и украсить зеленью.

Приготовление соуса: майонез смешать с горчицей, добавить мелко нарезанный зеленый лук, сахар и соль по вкусу.

Рулетики из сельди с грибами

Состав: сухие грибы – 100 г, сельдь – 1 шт., лук – 1 шт., растительное масло – 1,5 ст. ложки, соленый огурец – 1 шт., петрушка.

Филе сельди слегка отбить и завернуть в него приготовленный фарш из пассерованного на растительном масле лука и измельченных, отваренных и поджаренных сушеных грибов, посыпать молотым перцем. Приготовленные рулетики разрезать пополам, уложить на них ломтики соленого огурца, а сверху – оставшийся фарш. Украсить листочками петрушки.

Грибы табака

Состав: грибы – 600 г, чеснок – 2 ст. ложки, перец, растительное масло – 3 ст. ложки, соус – 300 г или сметана – 200 г, мука.

Для блюда следует использовать только шляпки белых грибов, подосиновиков, маслят, подберезовиков. С двух сторон их натереть солью, нашпиговать чесноком, посыпать перцем, слегка – мукой. Положить на горячую сковороду в разогретое растительное масло, закрыть крышкой и прижать ее сверху грузом. Грибы обжарить с двух сторон до румяной корочки. При подаче на стол полить томатным соусом или сметаной.

Сельдь с маринованными грибами

Состав: маринованные грибы – 300 г, сельдь – 2 шт., лук – 2–3 шт., зеленый резаный лук – 2–3 ст. ложки, растительное масло – 1–2 ст. ложки, уксус, соль, горчица.

Сельдь почистить, отрезать головы, отделить филе от костей. Крупно порезанное филе выложить в селедочницу, полить растительным маслом, уксусом, смешанным с горчицей, и украсить колечками лука. По обе стороны сельди выложить маринованные грибы, нарезанные кубиками.

Соленые грибы со сметаной

Состав: грибы – 250 г, лук – 1 шт., сметана – 3–4 ст. ложки.

Порезать на кусочки маринованные или соленые грибы, добавить к ним сметану, мелко нарезанный зеленый лук и все хорошо перемешать.

Грибы соленые с картофелем, капустой и огурцами

Состав: грибы – 200 г, картофель – 200 г, квашеная капуста – 1 стакан, соленый огурец – 1 шт., растительное масло – 2–3 ст. ложки, соль, перец, зелень.

Отварить картофель в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Соленые грибы мелко нарезать, квашеную капусту перебрать, отжать лишний рассол. Овощи смешать с грибами, добавить мелко нарезанный лук, полить маслом и уксусом, посыпать солью, перцем и хорошо перемешать. Блюдо украсить кружочками соленых огурцов, мелкими шляпками грибов, мелко изрубленной зеленью укропа и петрушки.

Соленые грибы с картофелем

Состав: картофель – 40 г, соленые грибы – 60 г, репчатый лук – 20 г, растительное масло – 30 г, зелень, перец.

Охлажденный отварной картофель нарезать ломтиками, добавить также нарезанные соленые грибы, репчатый лук, нарезанный полукольцами, заправить растительным маслом, поперчить, перемешать и выложить в салатник горкой, украсив зеленью.

Соленые грибы с луком

Состав: соленые грибы – 2 стакана, лук – 2 шт., растительное масло – 0,25 стакана, перец.

Отцедить грибы от рассола, лук нарезать кольцами. Грибы посыпать перцем и луком, залить растительным маслом. Украсить кольцами лука.

Заливное из свежих грибов

Состав: грибы – 200 г, желатин – 1 ст. ложка, грибной отвар – 300 г, зелень.

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, нарезать крупными кусками и отварить в небольшом количестве воды, после чего откинуть, посолить и, дав немного постоять, мелко нарубить.

Предварительно замоченный и набухший желатин растворить в грибном отваре, посолить и нагреть до полного растворения желатина. В маленькие формочки налить немного грибного отвара, дать ему застыть в холодном месте, затем на слой застывшего желе уложить рубленые грибы, ломтик сваренного вкрутую яйца и веточку зелени, осторожно залить грибным отваром, дать застыть и затем выложить заливные грибы на большое общее блюдо.

Заливное из боровиков

Состав: грибы – 350 г, желатин – 2 ст. ложки; *для соуса:* растительное масло – 2,5 ст. ложки, горчица – 1 ст. ложка, желток – 1 шт., соль, сахар, уксус.

Грибы отварить в 1 л соленой воды, вынуть из бульона, мелко порубить. В 0,5 стакана холодной кипяченой воды всыпать желатин, дать ему разбухнуть в течение часа и, выложив в грибной бульон, подогреть на медленном огне до полного растворения, но не кипятить. Залить этим бульоном грибы и поставить в холодильник. Подавать с соусом.

Приготовление соуса. Растереть до побеления яичный желток, горчицу, растительное масло, соль, сахар и уксус.

Зельц грибной

Состав: грибы – 200 г, лук – 2 шт., яйца – 5–6 шт., корейка – 100 г, растительное масло – 0,5 ст. ложки, тмин – 0,5 ст. ложки, перец, соль, сметана.

Грибы очистить, тщательно вымыть, обдать кипятком. Сварить вкрутую яйца. Нарезать грибы и яйца. Отдельно мелко нарезать лук и обжарить в растительном масле. Подготовленные таким образом продукты соединить в миске, вбить туда сырое яйцо, добавить соль, перец и тмин. Хорошо размешать. Добавить мелко нарезанную корейку, еще раз вымешать, умять и сформовать шар. Завернуть его в кусочек марли, завязать концы и положить в кипящую воду. Варить не больше 10–15 минут. Зельц вынуть, положить между двумя дощечками, прижать гнетом, оставить на 3–4 часа. Перед подачей на стол нарезать на не очень тонкие кусочки и полить сметаной.

Грибная икра

Состав: *сушеные грибы – 2 стакана, репчатый лук – 1 кг, растительное масло, сахарный песок, уксус, соль.*

Два стакана сухих грибов (подосиновики, подберезовики, маслята) замочить в холодной воде, а когда грибы набухнут, воду слить. Снова залить грибы небольшим количеством воды и поставить на огонь. Отваренные и остывшие грибы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить грибной бульон. Затем поджарить на растительном масле мелко рубленный репчатый лук. Лук соединить с грибной массой, посолить, добавить сахарный песок, уксус и тщательно вымешать.

Подать как самостоятельное блюдо в холодном виде либо приготовить бутерброды.

Икра из соленых грибов

Состав: соленые или маринованные грибы – 250 г, лук – 1 шт., растительное масло – 1–2 ст. ложки, молотый черный перец, соль.

Грибы промыть, дать стечь воде, мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Лук мелко нарубить, слегка поджарить на растительном масле, охладить и смешать с грибами, добавить перец, соль по вкусу.

Икра из свежих грибов

Состав: грибы – 200–300 г, лук – 1–2 шт., растительное масло – 3–4 ст. ложки, перец, соль.

Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и варить около часа, затем слить воду, охладить и пропустить через мясорубку. Добавить лук, поджаренный на растительном масле, и хорошо перемешать.

Икру можно использовать сразу или разложить по банкам для длительного хранения.

Яйца, фаршированные грибами по-русски

Состав: яйца – 6 шт., отварные белые грибы – 150 г, ветчина – 75 г, растительное масло – 45 г, майонез – 60 г, зелень, сметана, соль, перец.

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Желтки вынуть и размять вилкой. Отварные грибы нарезать соломкой и обжарить в масле, потом добавить сметану, все вместе прожарить, а затем охладить. Подготовленные грибы смешать с желтками, ветчиной, нарезанной мелкой соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Подготовленную массу выложить в белки, украсить зеленью.

Помидоры, фаршированные грибами

Состав: грибы – 100 г, помидоры – 3–4 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., сухари – 1 ст. ложка.

У крепких некрупных помидоров срезать острым ножом верхушку и вынуть сердцевину. Свежие грибы отварить (4 минуты), отцедить, мелко изрубить, посолить и потушить на растительном масле до готовности. Затем добавить в грибы мелко изрубленное крутое яйцо, измельченный пучок зелени. Смесь посыпать черным перцем, посолить и хорошо перемешать. Готовым фаршем наполнить помидоры, уложить на сковородку, прикрыть их срезанными верхушками, посыпать молотыми сухарями, обрызнуть растительным маслом и запечь в духовке. Подавать охлажденными, посыпав нарезанной зеленью.

Огурцы, фаршированные по-окски

Состав: свежий огурец – 1 шт., маринованные грибы – 75 г, сметана – 30 г, тертый хрен – 10 г, свежий помидор – 0,5 шт., зелень, соль, перец.

Зеленые огурцы разрезать вдоль на две равные половинки. Чайной ложкой осторожно удалить семена, посолить. Маринованные грибы пошинковать ломтиками, добавить к ним сметану, тертый хрен, соль, перец и все перемешать.

Огурцы заполнить готовым фаршем, украсить кружочками свежего помидора и веточкой зелени.

Яйца по-охотничьи

Состав: яйца – 10 шт., гренки – 200 г, куриная печень – 150 г, свежие грибы – 150 г, масло – 125 г, лук – 120 г.

Сваренные в мешочек яйца поместить на поджаренные гренки. Гарнировать куриной печенькой, грибами, нарезанными ломтиками и припущенными с маслом, мелко нарезанным луком.

Русский салат

Состав: ветчина – 200 г, картофель – 4 шт., морковь – 2 шт., зеленый горошек – 1 стакан, свежие грибы – 5 шт., соленые огурцы – 2 шт., яблоко – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., майонез – 0,5 стакана, соль.

Картофель, морковь, огурцы, ветчину, яблоко и сельдерей нарезать на мелкие кубики, грибы отварить и мелко порубить. Все продукты смешать с зеленым горошком, заправить майонезом и выложить горкой в салатник. Украсить кружками моркови.

Салат «Золушка»

Состав: вареная телятина – 150 г, сельдерей – 200 г, вареные грибы – 200 г, вареный картофель – 300 г, яблоки – 200 г, спаржа – 150 г, майонез – 200 г, зелень.

Свежий сельдерей, вареные грибы, вареный картофель, яблоки, вареную телятину, вареную спаржу нарезать соломкой, посолить, перемешать, заправить майонезом. Выложить в салатник горкой, украсить зеленью петрушки или укропа.

Салат из цыпленка

Состав: мясо цыпленка – 50 г, сельдерей – 50 г, макароны – 40 г, грибы – 30 г, помидоры – 30 г, яйцо – 1 шт., майонез – 40 г, соль, перец, зелень.

Сельдерей и вареное филе цыпленка нарезать соломкой, вареные макароны – на части по 4 см, маринованные грибы и помидоры – ломтиками, вареные яйца мелко покрошить. Все посолить, поперчить, смешать и заправить майонезом.

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.