

Новые рецепты блюд из грибов

Москва
RUGRAM
2021

УДК 641.55
ББК 92я2

Новые рецепты блюд из грибов – М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. – 160 с. – (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-517-04017-6

Блюда из грибов всегда присутствовали на столах, и никакое торжество не обходилось на Руси без маринованных вкусных грибочков. Да и не только в России, в любой стране мира грибы – это один из важнейших продуктов, особенно для тех, кто предпочитает здоровую и полезную пищу. Ведь грибы — это ценнейший продукт, кладезь витаминов и микроэлементов, а для жителей крупных городов это крайне полезно. Мы уверены, что рецепты, представленные здесь, найдут свое достойное место в вашем повседневном меню и на праздничном столе.

Так что вам остается только открыть книгу на нужной странице и начинать творить. А мы в свою очередь пожелаем вам успехов.

BIC WBX
BISAC CKB019000

ISBN 978-5-517-04017-6

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

Введение

Глава 1. Первые блюда из грибов

Глава 2. Вторые блюда из грибов

Глава 3. Салаты

Глава 4. Закуски из грибов

Глава 5. Выпечка с грибами

Глава 6. Соусы с грибами

Заключение

Кулинарию по праву модно называть искусством, причем этим искусством мы пользуемся ежедневно. Вряд ли какая-либо хозяйка не хотела бы порадовать своих близ-

На первый взгляд может возникнуть вопрос о том, что блюда из грибов не столь разнообразны. Однако это только на первый взгляд. Их великое множество: салаты, супы, выпечка с грибами и гарниры. Все они отличаются особыми вкусовыми качествами. И если вы являетесь приверженцем блюд из грибов или захотели разнообразить свое ежедневное меню, эта книга специально для вас.

Блюда из грибов всегда присутствовали на столах, и никакое торжество не обходилось на Руси без маринованных вкусных грибочков. Да и не только в России, в любой стране мира грибы – это один из важнейших продуктов, особенно для тех, кто предпочитает здоровую и полезную пищу. Ведь грибы – это ценнейший продукт, кладезь витаминов и микроэлементов, а для жителей крупных городов это крайне полезно.

Мы уверены, что рецепты, представленные здесь, найдут свое достойное место в вашем

Так что вам остается только открыть книгу на нужной странице и начинать творить.

глава 1. первые блюда из грибов

Ароматный наваристый грибной суп. Приготовить это блюдо очень просто, а из множества видов даже гурманы выберут что-то любимое.

Самыми вкусными супами по праву считаются приготовленные из лесных грибов. В суп можно положить как разрезанные небольшими кусочками грибы (или даже измельченные в блендере), так и цельные.

Перед приготовлением свежие грибочки (не лесные) протирают влажной чистой тряпочкой и насухо аккуратно протирают салфеткой. Соленые промывают под проточной водой и оставляют на 10 мин в холодной воде для вымачивания лишней соли. Лесные грибы перед использованием на ночь замачивают в холодной воде, чтобы от них отстала земля и другой мусор всплыл наверх, — утром их тщательно очищают.

Подавать такие супы лучше со сметаной и мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

суп-пюре из шампиньонов

ПОДГОТОВКА 20 мин
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 50—60 мин

1 кг свежих грибов
150 г сливочного масла (30 г для обжаривания)
50 г муки высшего сорта
1 л молока
2 головки репчатого лука
1 морковь
250 мл сливок
2 яйца
зелень

количество порций 6

- 1** Мелко нарезанные и предварительно тщательно промытые грибы потушите в небольшом количестве сливочного масла.
- 2** Непосредственно перед готовностью добавьте измельченные морковь и лук. Продолжайте тушить до полной их готовности.
- 3** После этого добавьте воду, сливки, яйца и на слабом огне доведите до кипения.
- 4** Соедините муку с молоком, оставшимся маслом, доведите до кипения на слабом огне и соедините с ранее приготовленной грибной массой.
- 5** Оставьте на огне еще на 10 мин, после чего посолите, добавьте зелень.

В суп можно добавить немного лимонного сока. Это улучшит его вкусовые качества.



суп «Простой»

ПОДГОТОВКА 20 мин
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 час

4 клубня картофеля
300 г свежих грибов
2 головки репчатого лука
2 моркови
100 г растительного масла
2 л воды
зелень
соль

количество порций 6

- 1** Обжарьте на растительном масле тщательно промытые и мелко нарезанные грибы.
- 2** Морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте, соедините с морковью и обжарьте на растительном масле.
- 3** Очищенный картофель нарежьте мелкими кубиками и отварите в воде, в которую предварительно была добавлена соль.
- 4** Непосредственно перед готовностью добавьте обжаренные лук и морковь, грибы и мелко нарезанную зелень.

Мало кто знает, что если при приготовлении блюда сначала добавить свежий огурец или щавель, то добавленный после него картофель будет жестким.



суп с кабачками

ПОДГОТОВКА 15 мин
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 час

300 г свежих грибов
6 клубней картофеля
1 средний по размеру кабачок
1 корень петрушки
2 моркови
150 г сливочного масла
2 головки репчатого лука
100 г сметаны
2 л воды
2 помидора
1 корень петрушки
1 корень сельдерея
зелень
соль

количество порций 6

- 1 Очищенные морковь, лук, корень петрушки, корень сельдерея и помидор без кожицы мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле.
- 2 Непосредственно перед самой готовностью блюда добавьте мелко нарезанный зеленый лук. Воду поставьте на огонь и после того, как она закипит, добавьте в нее тщательно промытые и мелко нарезанные грибы.
- 3 Через 15 мин добавьте измельченные кабачки, а еще через 15 мин — мелко нарезанный и предварительно очищенный картофель.
- 4 Непосредственно перед готовностью добавьте ранее обжаренные овощи, специи и соль.
- 5 Можно заправить готовый суп измельченной зеленью и сметаной.

Вместо сметаны можно использовать майонез.



солянка грибная с рыбой

ПОДГОТОВКА 20 мин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 час

1 морковь
3 головки репчатого лука
400 г маринованных грибов
500 г осетрины
500 г семги
30 г томатной пасты
4 соленых огурца
200 г оливок
30 г укропа
30 г кинзы
30 г петрушки
30 г растительного масла
лавровый лист
соль

количество порций 4

- 1** У рыбы удалите внутренности и чешую.
- 2** Поместите ее в чистую холодную воду вместе с головами и на слабый огонь на 30 мин. Через указанное время добавьте морковь, нарезанную небольшими кубиками, и соль.
- 3** Через 10 мин добавьте лук, предварительно мелко нарезанный и обжаренный в растительном масле, и томатную пасту.
- 4** Огурцы мелко нарежьте, грибы отварите в слегка подсоленной воде и добавьте в суп.
- 5** Варите до полной готовности рыбы.
- 6** Непосредственно перед готовностью добавьте мелко нарезанную зелень, оливки, лавровый лист.

Для приготовления данного блюда можно вместо огурца добавить зеленое яблоко.



солянка из морской рыбы с грибами

ПОДГОТОВКА 15 мин
ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 час

300 г свежих грибов
30 г сливочного масла
200 г квашеной
капусты
2 соленых огурца
2 головки репчатого
лука
3 л воды
15 маслин
100 г муки
3 ст. л. огуречного
рассола
500 г рыбы
зелень
2 ст. л. лимонного
сока
лавровый лист
черный перец
горошком
соль

**количество
порций** 4

- 1** Грибы тщательно промойте в холодной воде, мелко нарежьте и отварите до полуготовности.
- 2** В это время лук мелко нарежьте и слегка обжарьте на сливочном масле.
- 3** На отдельной сковороде обжарьте муку и соедините с 3 ст. л. грибного бульона.
- 4** У рыбы отделите чешую и внутренности и мелко ее нарежьте.
- 5** В оставшийся грибной бульон добавьте мучную массу, кусочки рыбы, лук, капусту, мелко нарезанные огурцы, предварительно промытую в холодной воде, огуречный рассол, маслины, лавровый лист, перец, соль.
- 6** Поместите на слабый огонь и варите до полной готовности рыбы.
- 7** Непосредственно перед готовностью добавьте лимонный сок, мелко нарезанную зелень. Подавайте в горячем виде.

Для придания пикантности в данное блюдо можно добавить мелко нарезанную мякиссу лимонную.