

Ольга Ивушкина

***Лучшие блюда
из грибов***



УДК 641/642
ББК 36.997
И17

Ивушкина, О.

И17 Лучшие блюда из грибов / О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75440-3

Данная книга понравится современным хозяйкам обилием и разнообразием предложенных в ней рецептов блюд из грибов. Их приготовление не отнимет у вас много времени и сил. Побалуйте своих родных и близких оригинальными грибными горячими и холодными блюдами, супами и закусками.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75440-3

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

Глава 1

Первые блюда с грибами



Борщ «Белорусский»

Требуется: 400 г мяса (говядины), 2 свеклы средней величины, 500 г капусты, 200 г белых грибов, 3—4 картофелины, 2 морковки, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла, душистый перец, соль, лавровый лист, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Промытое мясо уложите в кастрюлю, залейте водой и варите около часа. Грибы очистите, промойте и отваривайте в подсоленной воде около 20 мин, затем откиньте их на дуршлаг, дайте стечь воде и добавьте их в бульон вместе с обжаренными на растительном масле луком и морковью и нарезанным кубиками картофелем. Через 10—15 мин опустите в бульон крупно нашинкованную капусту, лавровый лист, перец, соль. После того как бульон проварится в течение 2—3 мин, добавьте свеклу, которую предварительно запекуте в духовке, очистите от кожуры и нарежьте тонкой соломкой. После того как кипение борща возобновится, добавьте в него зелень и выключите газ. Подавайте к столу со сметаной.

Борщ с репой и грибами

Требуется: 700—750 г мяса (говядины), 5 сухих грибов, $\frac{1}{2}$ стакана соленых грибов, 500—600 г квашеной капусты, 2 картофелины, 1 морковь, 1 свекла, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 небольшая репа, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 1 ст. л. сливочного масла, 2—3 лавровых листа, 5—6 горошин душистого перца, укроп, зелень петрушки, 2 л воды.

Способ приготовления. Мясо промойте, положите в кастрюлю с холодной водой, поставьте варить. Добавьте репчатый лук и коренья. Через 1 ч посолите, а спустя 2 ч снимите кастрюлю с огня, бульон процедите в суповую кастрюлю, коренья отбросьте. Мясо снова положите в бульон.

Квашеную капусту залейте горячей водой, добавьте сливочное масло, закройте посуду крышкой и поставьте тушиться в духовку. Спустя 20—30 мин капусту выньте из духовки и положите в процеженный бульон с мясом.

Грибы промойте, положите в эмалированную кастрюлю, добавьте очищенный, промытый и крупно нарезанный картофель, залейте холодной водой, поставьте на огонь, дайте закипеть. Грибы выньте, нарежьте соломкой, предварительно остудив, снова опустите в грибной бульон довариваться.

Когда грибы и картофель сварятся, положите их и бульон, в котором они варились, в кастрюлю с мясным бульоном, мясом и капустой. Добавьте тушеную свеклу, оставшиеся нарезанные лук и коренья, перец горошком, лавровый лист, продолжайте варить 20 мин.

После окончания варки заправьте борщ чесноком, укропом, дайте настояться 15 мин, укутав кастрюлю теплой тканью.

При подаче к столу нарезанные соленые грибы положите в тарелки, залейте горячим борщом, заправьте сметаной, посыпьте зеленью петрушки.

К борщу подавайте пампушки с чесноком.

Борщ с грибами

Требуется: 1 стакан сухих грибов, $\frac{1}{3}$ свеклы, $\frac{1}{3}$ кочана свежей капусты, 4 моркови, 2 луковицы, 1—2 корня петрушки, 1 кг свежих помидоров, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. жира, 400 г бульона, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 ч. л. сахара, 10 г уксуса, специи.

Способ приготовления. Сухие грибы замочите в воде на 1 ч, хорошо промойте их и снова залейте холодной водой (7 л на 1 кг грибов) и оставьте на 3—4 ч. Затем варите их в этой же воде под крышкой до мягкости. Соль добавьте в момент закипания.

Отваренные грибы нарежьте соломкой и спассеруйте с луком. Отвар процедите. Свеклу нашинкуйте и потушите. В кипящий бульон положите нашинкованную капусту. Доведите бульон до кипения, положите тушеную свеклу, пассерованные грибы, коренья и варите до готовности.

Вегетарианский борщ

Требуется: 200 г шампиньонов, 500 г капусты, 2 свеклы, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль, лавровый лист, перец.

Способ приготовления. Шампиньоны очистите, нарежьте на небольшие кусочки и опустите в кипящую

воду. Через 15 мин добавьте в бульон картофель, нарезанный кубиками, лук и морковь, обжаренные в растительном масле, через 10 мин положите свеклу. Как только кипение возобновится, добавьте в борщ нашинкованную капусту, соль, пряности и проварите около 5 мин.

Чтобы свекла не утратила красный цвет, добавьте в бульон немного лимонной кислоты. После того как снимете кастрюлю с огня, добавьте в борщ зелень.

Борщ с черносливом

Требуется: 1½ л воды, 3 свеклы, 1 стакан чернослива, ½ стакана сушеных белых грибов, ½ кочана капусты, 1 морковь, 1 луковица, 4 ст. л. томата-пюре, сахар, уксус, соль, сметана, специи.

Способ приготовления. Овощи нарежьте соломкой. Промытый чернослив положите в грибной бульон вместе с подготовленной свеклой и варите борщ обычным способом. Вареные грибы нашинкуйте и вместе со специями добавьте в борщ. Подавайте с черносливом, сметаной, зеленью.

Борщ из сушеных овощей

Требуется: 1½ л воды, 50 г свеклы, 100 г капусты, 50 г картофеля, 1 ст. л. моркови, 1 ч. л. белых кореньев, 2 ст. л. лука, 4 ст. л. томата-пюре, 1 ст. л. пшеничной муки, 3 ст. л. масла, сахар, соль, уксус, сметана, зелень.

Способ приготовления. Сушеные свеклу, капусту, картофель, лук замочите отдельно в холодной воде. Вместе замочите морковь и белые коренья. Через 4 ч морковь

и коренья, лук и свеклу, откиньте на сито и поджарьте на жире. Поджаренные овощи положите в бульон или воду, добавьте картофель, капусту и варите. За 10 мин до окончания варки заправьте борщ белым соусом, солью, сахаром, уксусом.

Если вы готовите борщ на грибном бульоне, то добавьте нашинкованные сваренные грибы и чернослив, из которого предварительно удалите косточки. Подавайте борщ со сметаной и зеленью.

Борщ из печеной свеклы с грибами и квасом

Требуется: 4 свеклы, 5 морковок, 1 корешок петрушки, 1 корешок сельдерея, 2 луковицы, 1 стакан сухих грибов, 3 л кваса, соль, растительное масло.

Способ приготовления. Свеклу испеките, очистите и мелко нарежьте. Затем морковь, корень петрушки, сельдерея и лук нашинкуйте, посолите и поджарьте на подсолнечном масле. Затем сложите все это вместе с порезанной свеклой в кастрюлю, добавьте толченые сухие грибы, залейте все квасом и варите до готовности.

Борщ русский с грибами

Требуется: 500 г свеклы, 150 г сметаны, 100 г сушеных грибов, 1 луковица, петрушка, сельдерея, уксус, сахар, соль, перец, сметана, зелень.

Способ приготовления. Сварите самый обыкновенный грибной бульон с петрушкой, сельдереем и репчатым луком, процедите. Сварите свеклу, очистите, на-

режьте соломкой, сбрызните уксусом и залейте горячим грибным бульоном.

Положите в борщ соль и сахар, после чего добавьте нарезанные мелкой соломкой грибы, лавровый лист, несколько горошин перца. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите до кипения, не забудьте за 5 мин до конца варки заправить борщ сметаной.

Подавайте, посыпав зеленью. В качестве гарнира к русскому борщу с грибами отлично подойдет разварная гречневая каша.

Борщ из квашеной капусты с грибами

Требуется: 500 г квашеной капусты, 5—6 сухих белых грибов, 1 морковь, 1 свекла, 2 луковицы, петрушка, 1 ст. л. укропа, 4 зубчика чеснока, 6—8 горошин черного перца, 2—3 лавровых листа, 2—3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томата-пасты, 1 ст. л. муки, 2 л воды, соль, 1 ст. л. уксуса.

Способ приготовления. Грибы промойте теплой водой, положите в кастрюлю, залейте холодной водой и варите 2 ч.

Когда грибы сварятся, выньте их из бульона, промойте холодной водой, нарежьте соломкой и обжарьте с частью лука.

Морковь и петрушку обжарьте с оставшимся луком и томатом. Капусту потушите в воде с маслом около часа. Отдельно потушите свеклу, сбрызнутую уксусом.

Сложите в суповую кастрюлю грибы, обжаренные с луком, коренья, обжаренные с луком и томатом, тушеную свеклу и тушеную капусту, залейте все горячим грибным бульоном, добавьте соль, перец, лавровый

лист, толченный чеснок и мучную приправу, прокипятите на слабом огне 5—10 мин.

При подаче к столу посыпьте борщ зеленью петрушки и укропом. К борщу вы можете подать гречневые пампушки с луком.

Свекольник с сельдью и грибами

Требуется: 2 свеклы, 1 луковица, 2 морковки, 300 г шампиньонов, 300 г сельди, 3 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления. Отварите свеклу, очистите ее и нарежьте тонкой соломкой. Очищенный лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке и обжарьте их на растительном масле. Грибы очистите, опустите на несколько минут в холодную воду, затем откиньте на дуршлаг, немного подсушите и мелко нарежьте. В кипящую воду опустите грибы, обжаренные лук и морковь, посолите и варите в течение 20—25 мин.

Из сельди удалите кости, нарежьте ее на небольшие кусочки, каждый из которых обваляйте в муке и обжарьте в растительном масле.

Обжаренные кусочки сельди опустите в бульон и варите около 15 мин, затем добавьте свеклу, дайте супу еще раз закипеть и снимите с огня. К столу подавайте со сметаной.

Щи суточные

Требуется: 100 г грибов, 500 г квашеной капусты, луковица, морковь, по 50 г томатной пасты и муки, 25 г маргарина, 100 г сметаны, 4 картофелины, перец, лавровый лист, зелень, соль.

Способ приготовления. Квашеную капусту потушите 1—2 ч с грибами, маргарином и томатной пастой. Добавьте в капусту спассерованные овощи и продолжайте тушение еще 10—15 мин. Сварите из мяса бульон. Положите в кипящий бульон тушеную смесь, заправьте спассерованной мукой и варите до готовности.

За 10 мин до окончания варки добавьте в щи соль, перец и лавровый лист.

При подаче заправьте сметаной и зеленью.

Щи с грибами

Требуется: 400 г капусты, 40 г сухих грибов, 25 г муки, 100 г растительного масла, 2 луковицы, морковь, корень петрушки, лавровый лист, соль, перец, 50 г сметаны.

Способ приготовления. Грибы залейте холодной водой, положите луковицу и варите до мягкости. Петрушку, морковь и лук обжарьте в масле, затем добавьте мелко нарезанную капусту, подлейте немного грибного бульона и тушите капусту до мягкости. Положите все это в кипящий бульон и варите 20 мин. Заправьте щи обжаренной в масле мукой.

За 10 мин до готовности добавьте соль, перец и лавровый лист. При подаче заправьте сметаной.

Суп с грибными клецками

Требуется: 100 г сухих грибов, 1 луковица, $\frac{1}{3}$ ч. л. соли, 2 стакана муки, 1 яйцо.

Для бульона: 300 г мяса (свинина или говядина), 100 г сала, 1 луковица, лавровый лист, гвоздика, зелень (укроп, петрушка, лук-порей) и соль.