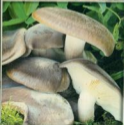


ридерз
RIDERZ

Грибная коллекция
от Ридерз Дайджест



Грибные деликатесы

Грибы — это целый мир удовольствий. Сначала мы их собираем, потом заготавливаем самыми различными способами и, наконец, в нужный момент доставляем их на стол и получаем от этого удовольствие нам редости.

Мы постарались подобрать для вас лучшие рецепты грибных блюд, которые пригодятся не только домохозяйкам турчанкам. В любом случае не нужно рассуждать о рецептах, как строгой науке. Экспериментируйте, включайте фантазию.

Приятного аппетита!



Зонтики-малютки

Вам понадобится:

50 г маленьких грибов-зонтиков
 $\frac{1}{2}$ стакана муки тонкого помола
1 яйцо
 $\frac{1}{2}$ стакана панировки для кляра
растительное масло для жарки

Для начинки:

2 крутых яйца
100 г тертого твердого сыра
1 плавленый сырок
50 г ветчины
1 долька чеснока
зеленый лук
1 небольшая нарезанная луковича

1. Яйца и сыр натереть на мелкой терке, ветчину и лук тонко нарезать. Добавить зеленый лук, толченый чеснок и плавленый сыр. Начинку тщательно перемешать.
2. Грибы очистить и выкрутить у них ножки. Шляпки наполнить начинкой и обвалить в муке, яйце и панировке.
3. Обжарить на растительном масле. Подавать с картофельным пюре и овощным салатом.



Запëканка из рядовок

Вам понадобится:

300 г грибов

60 г сливочного масла

3 ст. л. муки тонкого помола

2 ст. л. сливок

3 яйца

соль

мускатный цвет

1. Мелко нарезанные грибы (без ножек) тушить на масле до полной мягкости, присыпать мукой, обжарить, подлить 1 ст. л. воды или бульона, посолить, добавить мускатный цвет и перемешать до получения однородной массы.
2. Влить сливки, взбитые с желтками, и в конце осторожно ввести взбитые в пену белки.
3. Противень смазать жиром и посыпать панировкой. Смесь вылить на противень и запекать в духовке примерно 25 минут. Подавать с кочанным салатом.



Грибной шашлык

Вам понадобится:

маленькие шляпки белых грибов, подосиновиков и шампиньонов
рогалики
птичья или телячья печень
соль
черный молотый перец
растительное масло

1. Шляпки грибов почистить и вымыть.
2. Рогалики нарезать на ломтики толщиной примерно 0,5 сантиметра.
3. Печень нарезать пластинками толщиной примерно 4 мм и такого же размера, что рогалики и шляпки грибов.
4. Шляпки грибов, ломтики рогаликов и печени, чередуя, нанизать на шпажки, посолить, поперчить и жарить 5 минут на разогретом растительном масле.
5. Подавать с вареным картофелем, тушеным рисом и салатом из сырых овощей.



Грибные хлебные кнедлики

Вам понадобится:

500 г грибов
чеснок
сливочное масло
черный молотый перец
соль

Для теста:

500 г муки тонкого помола
20 г дрожжей
1 яйцо
молоко
щепотка соли

1. Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока. В миску высыпать муку, разбить яйцо, посолить, влить дрожжи и замесить густое тесто на теплом молоке.
2. Пока тесто поднимается, в небольшой посуде на сливочном масле потушить нарезанные грибы. Посолить, поперчить, добавить толченый чеснок и перемешать.
3. Остуженной смесью начинить кусочки теста, придав им форму круглых кнедликов. Кнедлики варить примерно по 5 минут с каждой стороны. Вынув из воды, тут же проколоть вилкой.



Грибные шницели по-парижски

Вам понадобится:

шляпки грибов-зонтиков, шампиньонов, белых грибов, подосиновиков либо твердых видов сыроежек
80 г муки тонкого помола
1 яйцо
1 стакан панировки
растительное масло для жарки
соль
черный молотый перец
толченый тмин

1. Тщательно почищенные шляпки грибов нарезать, в зависимости от величины, на половинки, четвертинки или дольки, разложить по подносу пластинками вверх, посолить, посыпать специями и оставить на 10 минут «запотеть».
2. В 250 мл молока взбить 1 яйцо, посолить, добавить 80 г муки тонкого помола и замесить жидкое тесто. Обмакнуть в него грибы и обжарить в растопленном жире на медленном огне до золотистого цвета.
3. К грибным шницелям подавать татарский соус, картофель, картофельное пюре или белый хлеб и овощной салат.



Свинина с белыми грибами

Вам понадобится:

500 г белых грибов
400 г свиного филе
или вырезки, нарезать
ломтиками

1 большая луковица, мелко
нашинковать

100 мл сухого вина

125 мл сливок

1 бульонный мясной кубик
уксус

растительное масло

сливочное масло

соль

1. Грибы нарезать толстыми ломтями и обжарить на сливочном масле. Добавить нарезанный лук, несколько капель уксуса, соль и тушить.
2. Тем временем на растительном масле обжарить вырезку или филе. Мясо поместить в горячую духовку.
3. В мясной сок от жарки влить белое вино, сливки и разведенный бульонный кубик. Проварить, добавить тушеные грибы и запеченное мясо. Все хорошенько прогреть в соке.
4. Готовое блюдо подавать с макаронными изделиями или кнедликами.



Кулайда из лисичек

Вам понадобится:

100 г лисичек

150 г картофеля

укроп

70 г сливочного масла

40 г муки тонкого помола

50 мл простокваши

1 яйцо

уксус

сахар

соль

1. На масле обжарить муку, залить водой, добавить лисички, картофель, порезанный кубиками, укроп, соль и сахар по вкусу и все хорошенько проварить.
2. Когда грибы станут мягкими, долить простоквашу и заправить суп взбитым сырым яйцом с небольшим количеством уксуса.



Грибной паштет

Вам понадобится:

300 г трубчатых грибов
150 г свиной печени
80 г риса, разваренного до мягкости
1 большая луковича
80 г бекона
3 яйца
соль
черный молотый перец
имбирь
мускатный цвет

1. Грибы, печень, лук и бекон пропустить через мясорубку, добавить пряности, вбить в смесь 2 яйца, тщательно перемешать. Добавить рис, еще раз перемешать.
2. Кокотницы или форму для пудинга выстелить беконом, наполнить смесью (оставив 0,5 сантиметра для подъема) и поставить на водяную баню на полтора часа. Готовые емкости с паштетом плотно прикрыть крышечками и хранить в холодильнике.



Булочки с грибами

Вам понадобится:

500 г смеси свежих грибов
3 ст.л. сливочного масла
1 луковица, мелко
нашинковать
2 яйца
тмин
2 ст.л. тертого сыра
черный молотый перец
соль
8 булочек

1. Лук обжарить на растительном масле, добавить мелко нарезанные грибы, приправы и тушить до мягкости. В конце влить взболтанное яйцо и посолить.
2. Булочки разрезать, вынуть сердцевину, смазать маслом и начинить приготовленной смесью.
3. Сбрызнуть булочку сверху растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром и запечь на смазанном жиром противне.



Закуска для нетерпеливых гостей

Вам понадобится:

400 г ролмопсов (рулетов из сельди)

200 г кисло-сладких маринованных грибов

2–3 маринованных перчика колечки репчатого лука

растительное масло

черный молотый перец

1. Ролмопсы нарезать небольшими ломтиками, поперчить и выложить на блюдо, перекладывая маринованными грибами, тонкими колечками сладкого перца и лука.
2. Заправить все растительным маслом.