

ГРИБЫ НА ВАШЕМ СТОЛЕ

K-1154606

ВОЛОГДА
«ВЕСТНИК»
1990



ЗАКУСКИ, ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Сварить 300 г грибов так, чтобы они не переварились. Откинуть на дуршлаг и дать стечь воде, нарезать ломтиками. Приготовить густой соус из 3—4 столовых ложек растительного масла, 2 столовых ложек уксуса или лимонного сока, посолить, добавить перца и 1 чайную ложку сахара. Смешать грибы с соусом и подать на стол.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СВЕЖИХ ГРИБОВ

В подсоленной воде отварить 4—5 клубней картофеля, 1 корешок сельдерея очистить и нарезать кубиками. Отдельно сварить в подсоленной воде грибы, нарезать их ломтиками. Подготовленные продукты смешать и залить майонезом.

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Очистить и вымыть 200 г шампиньонов, отварить их в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и нарезать. Сварить вкрутую 2 яйца, очистить, остудить и нарезать кубиками. Смешать яйца с грибами, заправить уксусом и растительным маслом и выложить в салатник. Перед подачей к столу посыпать черным молотым перцем или мелко нарезанным укропом.

САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ИЛИ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

Нарезать 500 г грибов соленых или маринованных, нашинковать 2 головки репчатого или 100 г зеленого лука, добавить 100 г зеленого горошка и все это перемешать с майонезом. В салат можно положить 2—3 отварных картофелины.

Майонез можно заменить сметанным соусом, который готовят так: в 150 г уксуса, разведенного пополам с водой, добавляют яичный желток и взбивают на паре до загустения; к остывшей массе добавляют 150 г сметаны, соли и перца по вкусу.

САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ГРУЗДЕЙ

Соленые грузди нарезать крупными дольками, добавить нашинкованный репчатый лук, зеленый горошек, растительное масло, горчицу и молотый перец. Все смешать и выложить в салатник, посыпав сверху мелко нарезанной зеленью петрушки.

САЛАТ ГРИБНОЙ С ПОМИДОРАМИ

Нарезать ломтиками соленые или маринованные грибы, свежие или соленые помидоры. Добавить нашинкованный репчатый лук, зеленый горошек, подсолнечное масло, уксус, соль и перец. Все перемешать и выложить в салатник, украсив сверху кружками репчатого лука.

САЛАТ ГРИБНОЙ С ЯЙЦОМ И СМЕТАНОЙ

Соленые или маринованные белые грибы и вареные яйца крупно нарезать, добавить зеленый горошек, репчатый или зеленый лук, соль и сметану. Все перемешать, выложить в салатник горкой, залить сметаной и украсить сверху луком и ломтиками яйца.

САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

На одну порцию салата надо взять 7 г сушеных белых грибов или 40 г свежих шампиньонов, тщательно промыть их в теплой воде, положить в посуду и сварить. Затем вынуть грибы из бульона, охладить и нарезать ломтиками в виде лапши. Смешать грибы с вареными зернами кукурузы молочной спелости, добавить мелко нарезанный репчатый лук и заправить растительным маслом, уксусом с добавлением сахара, соли и перца. Посыпать салат рубленым яйцом и зеленью.

ВИНЕГРЕТ С ГРИБАМИ

Нарезать тонкими ломтиками вареный картофель, свеклу, морковь, огурцы и квашеную капусту, предварительно промытую и отжатую. В овощи добавить растительное масло, нарезанный лук, уксус, соль, перец, горчицу и все перемешать. Затем взять соленые или маринованные грибы в количестве $\frac{1}{4}$ объема приготовленного винегрета, нашинковать их и все перемешать. Для приготовления салатной заливки берут 250 г 3% уксуса, растворяют в нем 15 г соли и 15 г сахара, добавляют 250 г растительного масла и немного молотого перца.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ ИЛИ СОЛЕННЫЕ С ЛУКОМ

Грибы нарезать небольшими дольками, положить в салатник, залить маслом или сметаной и посыпать мелко нарезанным зеленым или репчатым луком.

ИКРА ГРИБНАЯ

Сварить до готовности 100 г сухих грибов и пропустить их через мясорубку. Мелко изрубить 2 головки репчатого или 100 г зеленого лука, слегка поджарить его в 100 г растительного масла, добавить подготовленные грибы и тушить 10—15 мин. После этого заправить икру толченым чесноком, уксусом (30 г), перцем, солью. Подать в салатнике или на мелкой тарелке, посыпав зеленым луком.

Икру грибную можно приготовить и из соленых грибов. В этом

случае надо взять 600—650 г соленых грибов, промыть их холодной водой и пропустить через мясорубку.

ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБНОЙ ИКРОЙ

Отобрать крепкие соленые помидоры, срезать верхнюю часть, удалить семена и сок, посыпать перцем и наполнить их грибной икрой.

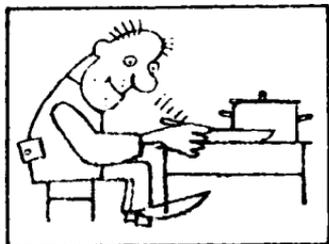
Подавать с мелко нарезанным зеленым луком.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И ГРИБАМИ

Отобрать средней величины свежие помидоры, срезать верхушки, удалить сердцевину, посолить, посыпать перцем и полить немного уксусом. Нарезать мелкими кусочками отварное мясо, лучше куриное, и смешать с майонезом, прибавив нарезанные ломтиками и предварительно отваренные грибы (3—4 шт.). Наполнить помидоры этим фаршем и выложить на блюдо, украсив зеленью петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ

Очистить и хорошо промыть грибы, отварить их в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать и добавить майонез. Полученной смесью намазать ломтики хлеба.



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БУЛЬОН С ГРИБАМИ

Сварить бульон. Когда мясо станет мягким, добавить овощи, коренья и 100 г свежих грибов. Готовый бульон процедить. Грибы, морковь и корешок сельдерея нарезать полосками и смешать с мелко нарезанной зеленью петрушки. В каждую тарелку положить по 2 столовых ложки смеси овощей и грибов и налить бульон.

БУЛЬОН ГРИБНОЙ

В 3 л воды положить 50 г сухих грибов, предварительно вымоченных в течение 2 час., луковицу, морковь, петрушку, соль по вкусу и варить. Через час после начала кипения овощи вынуть, а еще через час варку прекратить. Сваренный бульон процедить. Грибы можно мелко изрубить или нашинковать и, положив в бульон, подать к столу с пирожками.

ГРИБНОЙ БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ

Сухие грибы вымачивать в течение 2 час., потом нашинковать и перемешать с поджаренным в масле рубленным луком. Прибавить перец и соль.

Взять муку, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды, приготовить крутое тесто, раскатать его тонким слоем, вырезать рюмкой кружочки, положить на каждый из них немного фарша и сделать пельмени.

Чтобы бульон получился прозрачным, с пельменей надо смыть муку, опустив их на несколько секунд в горячую воду, а затем сразу же переложить в кипящий бульон и варить 5—6 минут.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Первый способ. Очистить и мелко нарезать 250 г грибов и опустить их в кипящую подсоленную воду. Спустя 30 мин. добавить 1 столовую ложку с верхом подсушенной в духовом шкафу муки, разведя ее в небольшом количестве тепловатой воды, после чего суп варить еще около 10 минут. Перед тем как снять суп с огня, положить в него 50 г сливочного масла. При подаче к столу суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или черным молотым перцем. Можно подать отдельно гренки.

Второй способ. Свежие, молотые грибы очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Чтобы очищенные грибы не почернели,

их нужно положить в миску с водой, слегка разбавленной уксусом, затем дать воде стечь и тушить грибы с $\frac{1}{2}$ столовой ложки сливочного масла и мелко нарубленной зеленью петрушки. Посолить, прибавить перец. Смешать $\frac{1}{2}$ ложки муки с $\frac{1}{2}$ ложки сливочного масла, пережарить и развести овощным отваром. Положить грибы и дать повариться. Перед подачей заправить суп желтком. На 3 л воды нужно: 500 г грибов, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, коренья, соль, перец, 1 желток.

Третий способ. Приготовить грибы, как указано выше, посолить, прибавить перец и тушить с мясом. Отдельно сварить коренья, бульон процедить и поставить на огонь. Когда он закипит, медленно всыпать 1 столовую ложку манной крупы и положить грибы. Перед подачей заправить суп сметаной.

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Сушеные грибы варить до полной мягкости. Затем очистить большой кусок сельдерея и лук, мелко нарезать и варить в подсоленной воде в течение примерно 30 мин. Мягкие грибы положить в воду, в которой варились сельдерей и лук, и поварить еще немного. Суп заправить вермишелью или лапшой. Перед подачей на стол в суп добавить кусок масла.

СУП ГРИБНОЙ

Нарезанные сухие грибы сварить до мягкости, положить на сковороду, на которой в жиру пожарен мелко нарубленный лук, потушить, а затем поместить в кастрюлю с кипящей водой и варить еще полчаса.

В небольшом количестве холодной воды развести муку и заправить ею суп, добавить по вкусу соль, перец и подать к столу с поджаренной булочкой.

СУП ГРИБНОЙ С УКРОПОМ

Тщательно промыть в холодной воде 250 г грибов, нарезать их тонкими ломтиками и положить в кастрюлю, добавив 3 столовые ложки масла; тушить грибы, пока они не станут мягкими. Затем прибавить 2 столовые ложки манной крупы, прожарить, долить 6—7 стаканов воды и добавить 2 пучка мелко нарезанного укропа. Сварить суп до готовности, снять с огня и заправить 2 яйцами и 3—4 столовыми ложками кислого молока.

СУП «ПЕТР ВЕЛИКИЙ»

Очищенные свежие шампиньоны нарезать на кусочки и сварить в молоке. Когда грибы будут готовы, пропустить их через мясорубку и протереть на сите.

Пока грибы варятся, приготовить крепкий куриный бульон. Мясо пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и протереть через сито.

В отдельной кастрюле на бульоне приготовить мучной жидкий соус, заправить его фаршем из шампиньонов и сбитыми со сливками желтками. Полученную массу влить в бульон. Приготовить клецки, для чего куриный фарш смешать с пресным тестом и протереть через сито, добавив белок, предварительно взбитый со сливками. Полученную массу поставить на холод. Клецки опустить в кипящую воду и по готовности откинуть на дуршлаг. В суп-основу их положить перед подачей на стол.

СУП ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Грибы тщательно вымыть, залить холодной водой, добавить лук, приправы и варить. Когда грибы станут мягче, бульон посолить и добавить очищенные овощи. Из жира и муки приготовить мучную заправку, для чего муку подрумянить в духовке, жир разогреть, смешать с подрумяненной мукой, развести холодным бульоном до образования негустой однородной массы, влить в суп и прокипятить. Суп перед подачей на стол посыпать рубленым укропом.

ЛУКОВЫЙ СУП С ГРИБАМИ

Грибы варить в небольшом количестве воды, но в большой посуде. Лук очистить, крупно нарезать, двукратным ошпариванием разварить до мягкости, затем пропустить через сито в посуду, в которой перед этим варились грибы.

Суп заправить мучной подболткой, посолить, добавить по вкусу специи и вскипятить. Перед подачей на стол замешать яйцо с небольшим количеством молока. Подать с нарезанной на ломтики и обжаренной булкой.

ГРИБНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ ДЛЯ СУПА

Необходимое количество сухих грибов сварить до мягкости. Воду слить, грибы мелко нарезать или пропустить через мясорубку и остудить. Затем в молоке или воде намочить булочку, отжать ее и смешать с грибами и толчеными белыми сухарями (на 10 г грибов взять 1 булку намоченную и одну сухую, толченую). Полученную массу подсолить, приправить, добавить тертый чеснок, связать яйцом и хорошо перемешать. Из фарша приготовить маленькие фрикадельки и варить их в мясном бульоне или супе на воде, отцеженной с грибов.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП

Первый способ. Намочить на ночь мелкую ячневую крупу и отдельно грибы для сокращения времени варки. Утром грибы и ячневую крупу поставить варить вместе, добавив заправку из поджаренной до золотистого цвета муки.

После того, как грибы и крупа с заправкой проварятся, добавить картофель и овощи. Суп станет лучше, если в него положить вместе с овощами консервированный зеленый горошек. Перед подачей на стол в суп добавить чеснок, протертый с солью, и ложку

майонеза. Чем гуще суп, тем он лучше по качеству. На 1 л воды расходуется 50 г крупы и 10 г сухих грибов.

Второй способ. Коренья, нарезанные ломтиками (они могут быть и сушеными, и засоленными), потушить в жиру, добавить заправку и подлить воды. Хорошо вымытые сушеные грибы потушить отдельно в небольшом количестве воды. В кипящий суп добавить мелко нарезанный сырой картофель, уже мягкие грибы и бульон, в котором они варились. Если есть капустные листья, их порезать и тоже положить в суп. Все доварить до готовности.

СУП ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ С КАРТОФЕЛЕМ

Взять 50 г сухих грибов, тщательно их промыть и залить теплой водой на 30 мин. После этого грибы мелко нарезать и опустить в подсоленную воду, добавить и ту воду, в которой они были замочены. Как только грибы станут мягкими, положить в суп 3—4 клубня картофеля, нарезав его кубиками, $\frac{1}{4}$ часть лаврового листа. Отдельно поджарить в 3—4 ложках жира 2 столовые ложки муки и заправить ею суп. Через несколько минут суп снять с огня.

При подаче посыпать его черным перцем или мелко нарезанной зеленью петрушки.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

Ножки свежих грибов мелко нарубить и обжарить, а шляпки нарезать на части и сварить, приготовить заправку. Морковь, петрушку, сельдерей нарезать брусочками, репчатый лук — ломтиками и обжарить все до полуготовности. Затем в кипящую воду опустить грибы и варить. Через 20—30 минут добавить коренья, немного повода — нарезанный крупными кубиками картофель, а за 5 мин. до готовности — нарезанные дольками свежие помидоры. Солить по вкусу. Разлив суп в тарелки, заправить его сметаной, мелко нарубленной зеленью.

Для приготовления такого блюда (на четверых) взять: 500 г грибов, 800 г картофеля, морковь, головку лука, корешок петрушки, 2—3 столовые ложки жира, столько же сметаны, столовую ложку зелени петрушки или укропа.

ПИТАТЕЛЬНЫЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП

Очищенный и нарезанный кусочками картофель сварить вместе с овощами, нарезанными ломтиками, до размягчения. В суп добавить отдельно сваренные и нарезанные тонкими ломтиками сушеные грибы. Когда овощи размягчатся, в суп положить мучную заправку, залитую небольшим количеством холодной воды и размешанную до кашицы. Супу дать повариться и загустеть, добавить в него протертый с солью чеснок и молотый перец. В готовый суп заварить клецки, которые приготовить так: на кухонную доску насыпать кучкой муку, добавить соль и немного залить горячей

водой. Замесить крутое тесто, раскатать его в продолговатый плоский жгут толщиной в указательный палец. Из этого жгута нарезать куски длиной 3 см и варить их в супе в течение 5 минут. Перед подачей на стол добавить в суп мелко нарезанную зеленую петрушку.

СУП ИЗ БЕЛЫХ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

В умеренно посоленную воду положить хорошо вымытые, предварительно разваренные до мягкости сушеные белые грибы. Затем добавить мучные изделия и тмин. Перед подачей на стол распустить в супе кусок сливочного масла. На 1 л воды — 20 г грибов и примерно 40 г лапши или других мучных изделий.

ГРИБНОЙ СУП С МАННОЙ КРУПОЙ

Первый способ. Сушеные грибы тушить до размягчения. Коренья порезать на ломтики и варить в подсоленной воде с тмином примерно четверть часа. Затем добавить манную крупу и варить еще четверть часа. В последнюю очередь в суп положить сваренные грибы и кусок масла.

Второй способ. Сушеные грибы тушить до размягчения. В соленой воде с тмином сварить манную крупу, залить ее молоком, в котором размешано яйцо. Затем добавить сваренные грибы с небольшим количеством воды, в которой они варились. Суп приправить по вкусу специями и подать на стол.

ПШЕННЫЙ СУП С ГРИБАМИ

Перебранное и вымытое пшено сварить до размягчения в соленой воде. Затем суп приправить подрумяненной мучной заправкой с луком, разведенной овощным отваром. В суп положить сваренное пшено, тушеные грибы, болгарский перец, чеснок и варить до готовности. На $\frac{1}{4}$ кг пшена нужно примерно 10 г грибов.

СУП ИЗ СУХИХ ГРИБОВ — ХОЛОДНЫЙ

Тщательно промыть и замочить в теплой воде на 30 мин. 50 г сухих грибов. Затем их мелко нарезать и поставить варить, залив холодной водой. Как только вода закипит, добавить нарезанную кубиками морковь, 1—2 корешка петрушки и сельдерея, 1 головку мелко нарезанного лука. Когда овощи и грибы станут мягкими, приготовить заправку из 4 столовых ложек подсолнечного масла и 1 столовой ложки муки и влить ее в суп. Спустя 5—6 мин. снять суп с огня. Подавать суп в холодном виде, посыпав его зеленью петрушки и заправив уксусом.

СУП ГРИБНОЙ С УШКАМИ

Из вареных грибов и лука приготовить фарш. В отвар добавить столовую ложку муки и заправить уксусом. Замесить пресное тесто и сделать ушики с фаршем (наподобие пельменей), которые обжарить в растительном масле. При подаче положить их в суп.

СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРИБАМИ

Сварить горох и протереть его через сито. Тщательно вымыть и вымочить в холодной воде в течение полутора часов сухие белые грибы, затем нашинковать их и добавить поджаренный на смальце лук, варить с протертым горохом в течение часа.

Суп подать с гренками

СУП ИЗ ЛУЩЕНОГО ГОРОХА С ГРИБАМИ

Взять 50 г сухих белых грибов, промыть их и оставить на 2 часа в воде, после чего мелко нарезать. Нашинковать и отдельно поджарить 1 луковицу, корень петрушки, морковь. Перемешать корнеплоды с грибами и заранее вымоченным лущеным горохом (500 г), залить кипятком, добавив в него воду, в которой замачивались грибы. Варить до готовности, подавать с гренками.

СУП ГРИБНОЙ С РИСОМ

Белые сухие грибы тщательно промыть, залить водой и варить 1,5—2 часа. Полученный отвар разбавить водой, а грибы мелко нашинковать и положить в отвар. Добавить промытый рис, мелко нарезанный лук, соль, перец и варить до готовности. При подаче суп посыпать зеленью.

СУП ИЗ ЛИСИЧЕК

Нарезать и истолочь шпик. Нашинкованный лук тушить в нем в течение 10 мин., чтобы он стал полумягким, добавить вымытые грибы и тушить еще 45 мин. Затем грибы залить кипятком, посолить и варить 30 мин. Развести чайную ложку муки в сметане и заправить ею суп.

СУП С ЛАПШОЙ И ГРИБАМИ

В кипящий мясной бульон положить коренья, а когда бульон закипит снова — лапшу. Для прозрачности супа лапшу сначала опустить на 1 мин. в горячую воду, откинуть на дуршлаг и, когда вода стечет, переложить в бульон и варить 15—20 мин. Сваренные грибы нашинковать и положить в суп при закладке лапши и лука.

СУП ГРИБНОЙ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

Один стакан перловой крупы вымыть, залить 2—3 стаканами воды и оставить на 2 часа. После этого воду слить, а крупу положить в грибной бульон, приготовленный заранее, и варить до готовности. Перед подачей на стол добавить в суп масло и посыпать его мелко нарезанной зеленью петрушки.

СУП ОВСЯНЫЙ С ГРИБАМИ

Промыть, сварить и мелко нарезать сушеные белые грибы. Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и поджарить. Овсяную крупу промыть 2—3 раза горячей водой, положить в кипящий бульон и варить при слабом кипении 20—30 мин. За 5—6 мин.

до окончания варки добавить специи, нашинкованные грибы и соль.

СУП-РАССОЛЬНИК ПОСТНЫЙ

Очищенные соленые огурцы нарезать и сварить. Приготовить из 1 стакана перловой крупы пюре. Положить в кастрюлю для супа мелко нашинкованную луковицу и 1 ложку растительного масла. Когда лук пожелтеет, положить нарезанные грибы, дать им слегка поджариться, после чего залить водой, накрыть крышкой, поставить на огонь и варить, пока грибы не станут мягкими. Потом положить сваренные коренья, огурцы и протертую перловую крупу, размешать, дать прокипеть и, если нужно, прибавить огуречный рассол. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Отобрать мелкие шляпки свежих шампиньонов или белых грибов и немного потушить в небольшом количестве воды. Остальные грибы перебрать, очистить, вымыть и пропустить через мясорубку или мелко изрубить.

В измельченные грибы добавить масло и тушить в закрытой посуде 20—30 мин. В тушеные грибы влить белый соус, приготовленный из поджаренной муки и бульона, и варить в течение 20—30 мин. После варки суп процедить через сито, заправить смесью из яичных желтков и молока, кусочками сливочного масла. Суп подать с гренками, добавив в него тонко нарезанные шляпки грибов.

ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА

В кастрюлю положить очищенные, вымытые и нарезанные коренья (сельдерей или петрушку), лук-порей, морковь, репу, сушеные грибы и картофель, всыпать перловую крупу, залить водой.

Когда все разварится и станет мягким, нарезать и поджарить в растительном масле 1 луковицу, положить ее в суп и дать ему еще раз вскипеть.

Перловую крупу можно заменить рисом.

БОРЩ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

Грибы вымыть и залить на 2 часа водой, затем их нашинковать и варить в течение 1,5 часа в той воде, в которой они замачивались. Потом добавить помидоры или томат-пасту, уксус, сахар, жир, перец, лавровый лист, нашинкованную свеклу и капусту, а несколько позже — крупно нарезанный картофель. При подаче на стол положить сметану.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

В приготовленный обычным способом грибной бульон положить квашеную капусту, поджаренные с томатом коренья петрушки или сельдерея и варить. Перед окончанием варки добавить лавровый лист, перец, соль и мучную заправку. Если капуста слишком кислая, ее надо перед закладкой промыть и отжать.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Свежую капусту нашинковать и отварить в течение 30—40 мин. Через 10—15 мин. после того, как щи закипят, добавить нарезанный дольками картофель, а за 5 мин. до конца варки — нашинкованные грибы, лук, лавровый лист, соль и перец.

ЩИ «НЕВСКИЕ»

Нарезать тонкими пластинками мясную мякоть, отбить и обжарить в масле. Кость отварить. Квашеную капусту промыть, мелко изрубить и потушить в кастрюле до полуготовности. Сухие белые грибы размочить, мелко нарезать, добавить морковь, лук и все слегка обжарить. Кости вынуть из бульона и положить в него обжаренные мясо, грибы и овощи, добавив по вкусу лавровый лист, соль и перец. Варить щи до полной готовности мяса, а подавая их к столу, положить в каждую тарелку нарезанные чеснок, укроп, сельдерей. На 1 порцию расходуется: мяса с косточкой — 100 г, капусты — 125 г, моркови и лука — по 10 г, сухих грибов и зелени — по 5 г.

ХАРЧО С ГРИБАМИ

Промыть и замочить на 2 часа белые сухие грибы, крупно их нашинковать и положить в ту же воду, в которой они замачивались. Добавить толченый с солью чеснок, мелко нарезанный и слегка поджаренный с томатом-пюре лук, рис и кислые сливы. Харчо варить 40—50 мин. При подаче на стол в тарелку добавить зелень укропа, петрушки.

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

Свежие грибы очистить, промыть, положить в посуду, залить кипящей водой и через 4—5 мин. нарезать ломтиками. После этого грибы варить 20—30 мин. Сухие грибы нужно предварительно замочить в холодной воде на 1—2 часа и затем варить в той же воде.

Соленые грибы необходимо предварительно промыть для удаления слизи.

Огурцы после удаления семян нарезать продолговатыми кусочками, лук нашинковать и слегка поджарить с маслом и томатом-пюре. Подготовленные продукты заложить в грибной бульон, добавить по вкусу соль, перец, лавровый лист и варить 4—5 минут.

При подаче солянку заправить сметаной, посыпать зеленью петрушки или укропом.



ВТОРЫЕ БЛЮДА

ГРИБЫ СВЕЖИЕ ЖАРЕННЫЕ

Грибы очистить, промыть, нарезать, посолить и жарить на сковороде с рубленным луком. Когда выделяемая грибами вода почти полностью выкипит, добавить масло, посыпать грибы тонким слоем муки, все перемешать и дожарить. Подать на стол с отварным картофелем.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ ЖАРЕННЫЕ, С ЛУКОВОЙ ПОДЛИВКОЙ

Свежие молодые белые грибы вымыть, обсушить шляпки, посолить и в течение 15 мин. жарить на сковороде в сильно нагретом масле, часто помешивая. Затем снять и поставить в теплое место. В разогретое масло положить нашинкованный лук, посолить его и тушить до мягкости, после чего добавить стакан сметаны, вскипятить и полученной подливкой залить грибы.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ

Нарезать шляпки грибов ломтиками и пожарить на масле так, чтобы они зарумянились, добавить по вкусу соль и перец. Затем в грибы положить рубленный репчатый лук и мелко нарубленные ножки белого гриба. Все вместе жарить до готовности, прибавив масла. При подаче грибы посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕННЫЕ

Очистить, вымыть и нарезать шампиньоны тонкими дольками. Растопить на сковороде масло, положить подготовленные грибы и жарить их на среднем огне, пока они не подрумянятся и не сделаются мягкими. В конце жарения шампиньоны посолить и поперчить. Подать к столу с поджаренными в масле ломтиками белого хлеба с обрезанной коркой.

Хорошо добавить в жареные шампиньоны томленую смесь мелко нарубленной зелени петрушки, зеленого лука и густой сметаны по $\frac{1}{2}$ столовой ложки на порцию.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ В СУХАРЯХ

Очистить и отварить в соленой воде крупные грибы. Воду сразу слить и дать стечь через сито. Потом посолить, обвалить в яйце и сухарях и обжарить в горячем жире.

ЖАРКОЕ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Белые сушеные грибы замочить на ночь в воде или на 2 часа в молоке, с тем, чтобы они набухли. Затем грибы, предварительно мелко порубленные, отцедить и тушить до мягкости, добавив тмин, соль, а когда вода, которую они пустили, выпарится,— и жир. К поджаренным грибам прибавить яйца.

В качестве гарнира подать картофель.

Жаркое можно приготовить также на луке. Отварные грибы положить в жир, в котором тушили мелко порубленный лук. Грибам дать поджариться и лишь после этого добавить яйца.

РЫЖИКИ ЖАРЕННЫЕ

Свежие молодые рыжики средней величины тщательно промыть, срезать корешки, хорошо обсушить. Разогреть масло на большой сковороде, класть грибы частями и поджаривать на сильном огне с обеих сторон. Уложить на блюдо, посолить, прибавить перец и подать, облив маслом, на котором они жарились.

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ ЖАРЕННЫЕ, ПАНИРОВАННЫЕ

Сушеные грибы одинаковой величины тщательно промыть, положить в разбавленное водой молоко и оставить на 1 час. Сварить до готовности и процедить (бульон использовать для приготовления супа, соуса и т. п.).

Грибы панировать, т. е. обвалить в муке, разболтанных яйцах и сухарях. Жарить с обеих сторон на разогретом жире. Подавать с картофельным пюре и хреном.

ГРИБЫ СВЕЖИЕ ЖАРЕННЫЕ, В СМЕТАНЕ

Очистить, промыть свежие подберезовики, подосиновики, белые или другие грибы и положить на 8—10 мин. в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг, нарезать кусочками и жарить в течение 10—15 мин. После этого в грибы всыпать муку, перемешать, налить сметану, бульон или воду и тушить 30—40 минут.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ, В СМЕТАНЕ

Очищенные и тщательно промытые грибы положить в кипящую воду на 5—6 мин., откинуть на дуршлаг и нарезать ломтиками, а очищенный картофель — кубиками. Картофель пожарить с жиром до полуготовности, после чего добавить грибы и дожарить до готовности. Затем в грибы добавить слегка поджаренный лук, муку, перемешать, положить сметану и кипятить 5 мин. При подаче уложить на сковороду или тарелку, посыпать укропом или зеленью петрушки.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ ЖАРЕННЫЕ, В СМЕТАНЕ

Очистить белые грибы, положить их на дуршлаг и облить холодной водой. Когда вода стечет, грибы положить на сковороду, добавить мелко нарезанный репчатый лук и жарить сначала без масла. Когда вода вся выкипит, положить масло. После того как

грибы будут готовы, посыпать их укропом, залить сметаной и вскипятить. Подать на стол с отварным картофелем.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

Необходимое количество грибов сварить, отцедить с них воду и мелко нарезать. Потушить на противне в жиру мелко порезанный лук, положив на него грибы. Добавить соль, толченый тмин, перец и все покрыть крышкой. Когда лук приобретет золотистый оттенок, полить его костным бульоном или простой водой и держать на огне до кипения. В сметане развести муку и этой смесью густить подливку.

РЫЖИКИ В СМЕТАНЕ

Подготовленные рыжики ошпарить крутым кипятком и откинуть на дуршлаг. Нашинковать лук, слегка поджарить в масле, а когда он зарумянится, смешать его с грибами и добавить сметану, соль, перец. Затем поставить в духовой шкаф и тушить в течение 5—10 мин. на слабом огне.

СМОРЧКИ ИЛИ СТРОЧКИ В СМЕТАНЕ

Подготовленные свежие строчки и сморчки необходимо отваривать в двух-трех водах. Отвар в каждом случае сливать. Затем грибы откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. После этого отваренные строчки или сморчки нашинковать, посолить, обжарить в масле, посыпать мукой и продолжать жарить. Перед окончанием жарения добавить сметаны и прокипятить. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

СМОРЧКИ, ЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ

Подготовить грибы, как указано выше (воду, в которой отвариваются строчки и сморчки, использовать нельзя). Затем нарезать их ломтиками, положить еще раз в горячую воду и кипятить 5—10 мин., откинуть на дуршлаг и отжать. Заправить солью, перцем, сбрызнуть лимонным соком. Жарить до образования румяной корочки.

ШАМПИньОНЫ В МАСЛЕ

Грибы очистить, помыть и отделить шляпки от ножек. Затем нарезать, положить в посуду, добавить масло (желательно сливочное, на 1 кг грибов — 200 г масла и соль по вкусу).

Посуду плотно закрыть и поставить на огонь на 20 мин. Когда грибы станут мягкими, положить красный перец по вкусу и мелко нарезанную зелень петрушки.

Приготовленные таким способом грибы могут служить гарниром к жареному мясу, вареной рыбе или птице.

ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ

Любые съедобные грибы очистить, тщательно промыть и нарезать кусочками. Отдельно поджарить на масле мелко нашинко-

ванный лук. Все смешать, добавить воду, соль, тмин и тушить до готовности.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ С ПОМИДОРАМИ

Свежие грибы очистить, нарезать дольками, поджарить в масле, добавить поджаренный репчатый лук, сметанный соус и потушить.

При подаче грибы положить на сковороду, сверху поместить дольки отдельно обжаренных помидоров и посыпать укропом.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ, МАСЛЯТА, ЛИСИЧКИ — ТУШЕНЫЕ

Грибы очистить от земли, тщательно промыть, нарезать тонкими ломтиками. Лук, очищенный и нарезанный кубиками, поджарить на разогретом жире, вложить грибы, влить 2—3 ложки воды и все тушить под крышкой. Готовые грибы посыпать мукой, вскипятить, прибавить по вкусу соль, перец, сметану, укроп, петрушку, все смешать и выложить в салатник. Блюдо должно получиться густым. Подавать с картофелем, картофельными клецками и т. п. С маслят перед приготовлением снять пленку.

РЫЖИКИ ТУШЕНЫЕ

Выбрать молодые крепкие рыжики средней величины, ножки срезать, тщательно промыть, откинуть на сито и обсушить. Очистить лук, нарезать кружками, поджарить, добавить грибы и тушить все вместе до готовности. Когда рыжики будут готовы и вода выпарится, прибавить соль и перец. Грибы выложить в салатник и сразу же подать.

ШАМПИньОНЫ ТУШЕНЫЕ

Шампиньоны прокипятить в течение 15—20 мин. в небольшом количестве подсоленной воды. Затем добавить поджаренную муку, соль, перец, накрыть крышкой и тушить 30 мин., не помешивая. Подать к столу с отварным рисом и сметаной.

ШАМПИньОНЫ ТУШЕНЫЕ С ЛУКОМ

Молодые шампиньоны очистить, промыть, тонко нарезать. Очистить и нарезать мелкими кубиками лук, поджарить на масле, положить шампиньоны, 2—3 ложки воды, тушить под крышкой. К готовым грибам прибавить по вкусу соль и перец, жидкость выпарить. Шампиньоны заправить сметаной и яичными желтками.

ГРИБНОЕ РАГУ

Грибы (1 кг) очистить и нашинковать. Нарезанный кольцами лук (2 луковицы) слегка пожарить в ложке масла. Положить грибы и держать на огне, пока из них не испарится вся влага. Прибавить 1 чайную ложку муки, 4 помидора (предварительно снять кожицу и вынуть семена), соль и немного нарезанной зелени. Держать на огне под крышкой, пока рагу не стухнет. Подавать горячим.

РАГУ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Сушеные грибы тщательно перебрать, удалить червивые, промыть в нескольких водах и замочить в чуть теплой воде, оставив их в ней на целый день. Затем грибы вынуть, дать стечь воде и нарезать их крупной соломкой. Воду, в которой были замочены грибы, процедить и сохранить.

Поджарить отдельно в растительном масле мелко нарезанный лук, всыпать муку, развести ее стаканом грибного отвара, прибавить томат-пюре, соль, перец. Варить все вместе до готовности, прибавляя понемногу грибной отвар. Подавать к столу остывшим, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 200 г белых сушеных грибов — 4 луковицы, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка масла, зелень, перец.

ГРИБНЫЕ ШКВАРКИ

Сухие грибы хорошо промыть и положить на распущенный жир, лучше всего на разогретое подсолнечное масло, которое не так легко подгорает. Грибы поджаривать до тех пор, пока они не станут похожими на шкварки. Они могут быть использованы во всех случаях, когда применяются настоящие шкварки: например, к гороху, картофельным клецкам и т. д.

ШАМПИньОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

Молодые средней величины шампиньоны со светлыми пластинками очистить от земли и песка, промыть, обсушить. Ножки отрезать и мелко изрубить, добавить нарезанный кубиками и поджаренный лук, соль, перец, яйцо, зелень петрушки. Все хорошо перемешать. Приготовленным фаршем заполнить доверху шляпки шампиньонов, уложить их на противень, каждый гриб посыпать тертым сыром, сухарями, положить на него по кусочку масла, поставить в жаркий духовой шкаф и запечь. Когда грибы слегка зарумянятся, вынуть их, уложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и подать. Шампиньоны фаршированные — прекрасная закуска и хороший гарнир к мясу.

ГРИБЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

Отобрать средней величины крепкие шампиньоны, вымыть их, положить в кастрюлю и поставить на огонь, предварительно посолив и налив немного растительного масла в каждую шляпку, накрыть крышкой и тушить, пока не размякнут. Ножки мелко нарубить и тушить в отдельной посуде. Когда они хорошо потушатся и остынут, прибавить мелко нарезанную петрушку, щепотку перца и наполнить этим фаршем остывшие грибы. Грибы выложить на блюдо и подать холодными.

На 500 г грибов нужно 50 г растительного масла, 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки, щепотка перца, соль.

ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ВЕТЧИНОЙ

Срезать ножки больших шампиньонов, почистить их, мелко нарезать и, посолив, тушить с небольшим количеством зелени петрушки, пока вода не испарится. Добавить ветчины, пропущенной через мясорубку, и вареного картофеля, протертого через сито, сырое яйцо и небольшое количество сметаны (из расчета 1 картофеля и 1 яйцо на 6 грибов). Очистить шляпки грибов и нафаршировать их предварительно приготовленной смесью. Положить грибы на ломтики белого хлеба и жарить полчаса в огнеупорной форме, хорошо смазанной сливочным маслом, время от времени сбрызгивая грибы сметаной.

ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БРЫНЗОЙ

Приготовленные грибы, как указано выше, положить в кастрюлю, поставить на огонь, но не тушить до полной мягкости. Посолить и положить на каждый гриб по кусочку масла. Ножки мелко нарезать и тушить отдельно, умеренно посолив и положив немного масла. Пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито немного брынзы, хорошо растереть ее до получения сплошной массы, смешать с тушеными ножками грибов, добавить мелко нарубленную зелень петрушки или укропа. Этим фаршем наполнить грибы и сверху на каждый гриб положить кусочек сливочного масла, поместить в глиняную посуду, поставить в духовой шкаф, чтобы подрумянились. Блюдо подавать горячим.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ С МАЙОРАНОМ

Приготовить светлую мучную заправку, залить ее костным отваром, добавить майоран и поставить варить. Сваренные картофель и грибы добавить позже, и блюдо оставить еще примерно на четверть часа на умеренном газовом пламени для доварки.

ГРИБЫ С ПЕРЦЕМ

Мелко нарезанный лук потушить на противне и положить на него нарезанные отваренные грибы, обильно посыпать их перцем, а в ходе томления поливать мясным отваром или костным бульоном. Перед готовностью посыпать мукой и посолить. Гарнир — вермишель, макароны, картофель, клецки или фрикадельки.

ГРИБЫ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

Потушить в масле 500 г свежих хорошо промытых грибов вместе с небольшим количеством мелко нарезанного лука. Когда вода испарится, посолить, посыпать красным перцем, залить сметаной и прокипятить.

КОТЛЕТЫ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Очистить, вымыть и нарезать свежие грибы, добавить размоченный и отжатый хлеб, все перемешать и пропустить через мясорубку. Затем добавить сырые яйца, соль и перец.

Фарш хорошо перемешать, выложить на смоченную водой доску, сделать из него котлеты, обвалять их в сухарях, обжарить со всех сторон в кипящем масле и поставить в духовой шкаф.

ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ЛУКОМ

Сваренные грибы мелко нарубить или перемолоть в мясорубке одновременно с луком. Добавить соль, перец, немного сладкого болгарского перца, тертый чеснок, майоран.

В полученную массу добавить яйца и сухую растертую белую булку — для лучшей связи. Можно подмешивать также немного мясного фарша или молотые овощи: капусту, картофель. Из хорошо размешанной массы приготовить мелкие котлетки, обвалять их с обеих сторон в муке. На сковородке или противне разжарить на разогретом жиру лук и положить на него котлетки. Жарить их на плите примерно по 10 мин. каждую сторону. Готовые котлеты положить в небольшую посуду. Противень сполоснуть водой и залить ею котлеты. Соус по вкусу приправить или окислить и оставить томиться под крышкой еще некоторое время.

В качестве гарнира можно подать клецки или картофель.

ПАНИРОВАННЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ГРИБОВ

Готовить так же, как грибные котлеты, добавив лишь 2 большие протертые моркови и значительное количество вареного толченого картофеля. Все это можно одновременно размолоть в мясорубке. Котлеты делать более крупными, панировать, как шницели, и жарить в жиру до тех пор, пока они как следует не пропекутся.

В качестве гарнира подать картофельное пюре, картофель или картофельный салат.

РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ГРИБОВ

Свежие грибы тщательно очистить от песка и земли, промыть, нарезать и тушить под крышкой с нашинкованным луком и жиром. Можно влить 2—3 ложки воды, а затем ее выпарить. Черствую булку вымочить в молоке, отжать, грибы и булку пропустить через мясорубку, прибавить яйцо, соль, перец, мелко нарезанную зелень и тщательно все перемешать. Если масса окажется жидкой, всыпать 2—3 ложки толченых сухарей. Разделать небольшие высокие котлеты, обвалять в сухарях и обжарить на сильном огне с обеих сторон до золотистого цвета. Уложить на блюдо и подать с картофелем и грибным соусом, с капустой или салатом.

ШАШЛЫК ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Подготовленные молодые грибы (белые, подосиновики, подберезовики, рыжики) погрузить на 10—15 мин. в кипящую воду, затем вынуть, откинуть на дуршлаг и нанизать на тонкие деревянные палочки (длина палочки зависит от диаметра сковороды), чередуя грибы с ломтиками репчатого лука и кусочками свиного

сала. Шашлык обжарить на сковороде, за несколько минут до готовности добавить к нему томат-пюре, перец, соль.

Шашлык подать к столу на палочках, со свежими помидорами, репчатым или зеленым луком.

ШАШЛЫК ИЗ СУШЕНЫХ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Сушеные белые грибы небольшого размера промыть, вымочить в течение 3 час. и нанизать на деревянные палочки, чередуя с салом и луком, посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде, добавив несколько столовых ложек воды. К шашлыку подать вымоченный в уксусе репчатый лук и свежие, либо соленые красные помидоры.

ГРИБНОЙ ГУЛЯШ

Мелко нарубить много лука и поместить на противень с жиром. На лук положить разваренные грибы (резать их не следует). Противень покрыть крышкой и грибы с луком поставить тушиться. Когда лук станет достаточно темным, блюдо засыпать мукой и перцем. После просыхания залить костным бульоном или просто водой, поперчить, посолить и оставить еще на некоторое время потомиться. В качестве гарнира подать картофель или макароны.

ГРИБНОЙ ГУЛЯШ С ПОМИДОРАМИ

Очищенные, промытые и нашинкованные белые грибы смешать с поджаренным на сале луком, добавить сладкий красный перец, нарезанный соломкой, и разрезанные на 4 части красные помидоры. Посолить и потушить в течение 15—20 мин.

ГРИБНОЙ ШНИЦЕЛЬ

Замочить на 1—1,5 часа шляпки крупных белых сушеных грибов. После этого откинуть их на дуршлаг. Затем посолить, добавить по вкусу перец, смазать взбитым яйцом, обвалять в муке и в сухарях. Подготовленный таким образом шницель положить на сковороду в растопленный жир и обжарить с обеих сторон до появления румяной корочки. Затем шницель поставить в духовку на 10—15 мин. В качестве гарнира подать нарезанный соломкой жареный картофель.

ЗРАЗЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Очистить от кожуры 750—800 г картофеля и натереть на мелкой терке. Еще столько же картофеля отварить в кожуре, очистить, размять, смешать вареный картофель с сырым и разделить в форме лепешек.

Начинить эти лепешки грибами. Для этого отварить 50 г сухих, лучше белых, грибов, мелко нарезать их, слегка поджарить со 100 г мелко нашинкованного репчатого лука в 1—2 столовых ложках сливочного масла, прибавить по вкусу соль, перец, а также рубленое крутое яйцо. Обвалять зразы в панировочных сухарях и поджарить.

КОТЛЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Картофель сварить до готовности в подсоленной воде и, слив воду, поставить в жарочный шкаф на 10—15 минут. Затем картофель протереть через сито, заправить яйцом, разделить в виде котлет, обвалять в сухарях или муке, после чего поджаривать на сковороде в сильно разогретом жире до тех пор, пока с обеих сторон не образуется поджаристая корочка. При подаче к котлетам подлить грибной соус.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРИБАМИ

Подготовленную, как указано выше, картофельную массу заправить яйцами и горячим молоком. Грибы сухие после замачивания сварить (соленые промыть). Нарубить мелко лук и поджарить его в масле. Добавить рубленые грибы, тушить 10—15 мин. На противень или другую мелкую посуду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, положить слой заправленного картофеля и разровнять. Затем уложить подготовленный фарш и поверх него положить еще слой картофеля. После разравнивания картофельную массу смазать сметаной, посыпать сухарями и поставить в жарочный шкаф для запекания.

При подаче запеканку нарезать на порции и полить грибным соусом.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦАМИ И ГРИБАМИ

Картофель вымыть и сварить в кожуре, остудить, очистить и нарезать кружками. Сушеные грибы промыть, сварить, чтобы осталось как можно меньше бульона, отцедить, порубить. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками и поджарить на жире до светло-золотистого оттенка. Яйца сварить вкрутую, остудить в холодной воде, очистить и нарезать кружками. Мелкую кастрюлю смазать жиром и обсыпать толчеными сухарями. В кастрюлю уложить слой картофеля, посолить, посыпать луком, грибами. Затем уложить слой яиц, посолить, поперчить, положить еще слой картофеля. Верхний слой картофеля залить посоленной сметаной, смешанной с грибным бульоном. После этого все запечь в разогретой духовке до подрумянивания. Подавать с салатом из свежих овощей. На 1—1,2 кг картофеля нужно 4—5 яиц, 30 г сушеных или 250 г свежих грибов.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ

Картофель варить в мундире, очистить и нарезать кружками. На хорошо смазанный противень положить слоями картофельные ломтики и заранее отваренные грибы. Каждый слой солить и перчить, затем все залить молоком, в котором разболтаны яйца, и поставить в духовой шкаф для запекания до золотистого цвета. Подавать с салатом из белокочанной капусты или огурцов.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

Подготовить картофельную массу, как для котлет, разделить в виде небольших лепешек, на середину которых положить грибной фарш, соединить края лепешек. Смочить пирожки яйцом, обвалить их в сухарях и обжарить в масле.

Для фарша сварить свежие грибы, мелко нарубить и поджарить в масле, добавить мелко нарубленный поджаренный лук, соль и перец.

Отдельно подать грибной соус, приготовленный из грибного отвара со сметаной или томатом.

КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ГРИБАМИ

Нарезать очищенный картофель кубиками или дольками и обжарить его в масле. Нашинкованный лук поджарить отдельно. Свежие грибы, очищенные и промытые, ошпарить, нарезать и обжарить. Все положить в кастрюлю, подлить немного воды, добавить сметану, соль, перец-горошек и лавровый лист, накрыть крышкой и тушить 30—40 мин. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ПОМИДОРАМИ

Очищенные и промытые грибы ошпарить, еще раз промыть в холодной воде, отжать, нарезать, посолить, добавить по вкусу перец и поджарить на раскаленной сковороде с жиром.

Сырой картофель нарезать кубиками, а помидоры — дольками. Очистить, нарезать ломтиками и поджарить на слабом огне репчатый лук. В кастрюлю положить подсоленный картофель, грибы, помидоры, обжаренный лук, добавить сметану, все перемешать и тушить в духовке при закрытой крышке до готовности. При подаче к столу кушанье посыпать зеленью.

Для приготовления этого блюда взять 500 г грибов, 600 г картофеля, 2 помидора, 2—3 головки лука, 3 столовые ложки жира, полстакана сметаны, столовую ложку зелени петрушки, соль, перец.

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

Очистить, вымыть и мелко нарубить молодые подосиновики. Положить их в кастрюлю и отварить в подсоленной воде. Поджарить в топленом масле 2 мелко нарезанные луковицы. Смешать лук с грибами, прибавить немного черствой натертой булки, 2 сырых желтка, все смешать и посолить.

Очистить и вымыть несколько крупных картофелин, срезать верхушки и удалить сердцевину. Начинить клубни подготовленным фаршем и закрыть срезанными верхушками. Положить в кастрюлю, добавить несколько ложек бульона, в котором варились грибы, 2 ложки топленого масла и тушить до готовности.

ВРАЗЫ ПО-НЕЛЬСОНСКИ ИЗ ГРИБОВ

Белые сушеные грибы средней величины тщательно промыть, замочить на 1 час в молоке, отварить в той же жидкости и процедить. Отдельно до полуготовности сварить картофель в кожуре, очистить, нарезать толстыми ломтиками. Очистить и нарезать кружками лук, поджарить. Кастрюлю смазать жиром, уложить слой картофеля, на него грибы и лук, посыпать солью и перцем. Сверху прикрыть слоем картофеля. Залить сметаной, поставить в горячий духовой шкаф и запечь. Подавать с салатом из сырых овощей.

ГРИБНАЯ ЗАПЕКАНКА

Ячневую крупу сварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавить мелко нарезанные сваренные до мягкости грибы, толченый тмин и мелко нарубленный лук.

Когда крупа станет мягкой, а вода выпарится, добавить сало и немного натертого чеснока. Всю массу хорошо размешать, поместить на смазанный противень и запечь в духовом шкафу.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Белые грибы мелко изрубить, посолить, посыпать перцем и поджарить на масле так, чтобы полностью выпарился сок. Затем положить в грибы рубленный репчатый лук и прожарить их еще 10—15 мин. Добавить чеснок, петрушку, залить молочным соусом (мучная заправка на молоке) и хорошо все перемешать, положить на смазанную маслом сковороду, посыпать смесью тертого сыра с молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жаровочном шкафу.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ

Свежие подосиновики, белые грибы или опенки очистить, промыть, крупные грибы нарезать, а мелкие оставить целыми. Тушить до готовности в жире с очищенным нарезанным луком и 2—3 ложками воды. Сок выпарить, прибавить к грибам соль, перец, перемешать все, уложить на блюдо для запекания, подбелить сметаной, посыпать тертым сыром, смешанным с подрумяненными толчеными сухарями, сбрызнуть маслом. Поставить в духовой шкаф и запечь.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

После обработки грибы нарезать равными ломтиками и поджарить в масле. Затем добавить пшеничную муку, перемешать, положить сметану, дать прокипеть, посыпать тертым сыром, полить маслом и запечь в духовке.

На приготовление блюда идет 600 г грибов, 2—3 столовые ложки масла, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, неполная столовая ложка пшеничной муки и столько же тертого сыра.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

Свежие опята после предварительной обработки варить до готовности. Лук мелко нарезать и поджарить на сковороде, туда же добавить сваренные грибы и в течение 10—15 мин. жарить, после чего заправить соусом. Подготовленные помидоры разрезать пополам и обжарить на сковороде в жире.

Заправленные грибы положить на сковороду, на них уложить обжаренные помидоры, посыпать тертым сыром и запечь в жаровочном шкафу. При подаче посыпать укропом или зеленью петрушки.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

Взять 12 помидоров средней величины, круглых и без изъянов, срезать верхушки, осторожно вынуть сердцевину, чтобы не повредить помидора, уложить отверстиями вниз для стекания сока. Поджарить в растительном масле головку мелко изрубленного лука. Грибы (250 г) мелко изрубить, положить в растительное масло, в котором жарится лук, прибавить молотый перец и посолить. Размешивать и, когда грибы станут мягкими, прибавить 1 чайную ложку пасты из сладкого перца, толченый чеснок (1 долька), 1 полную ложку толченых сухарей и немного воды. Помешивать на огне, пока не загустеет. Нафаршировать помидоры и посыпать их сухарями. Поставить в духовой шкаф, прибавить столовую ложку растительного масла и немного разбавленного томата-пюре с размешанной в нем чайной ложкой сахара. Помидоры подавать к столу холодными. Растительное масло можно заменить сливочным, но помидоры подавать тогда горячими.

РЕПА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ И ГРИБАМИ

Репу очистить и отварить до полуготовности, с нижней стороны вынуть часть мякоти так, чтобы получилась форма чашечки.

Для фарша отварить рис, добавить к нему мелко нарезанный и слегка поджаренный лук, вареные нарубленные грибы, половину вынутой из репы мякоти, измельченную зелень петрушки, соль и перец.

Наполнить этим фаршем репу, посыпать ее молотыми сухарями, смешанными с тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

На грибном отваре приготовить соус с луком и томатом. Перед подачей залить этим соусом репу и прогреть.

БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ И ГРИБАМИ

Сварить сушеные белые грибы, порубить их, добавить рассыпчатую рисовую кашу и заправить сливочным маслом и солью. Когда смесь остынет, добавить в нее сырые яйца и перемешать.

Вырезать из кочана капусты кочерыжку, положить его в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности. Затем листья аккуратно отогнуть от основания, переложить каждый лист,

кроме верхних, приготовленным фаршем и доварить его до готовности с небольшим количеством грибного бульона. Из остального бульона приготовить соус грибной с луком. Кочан переложить на противень, смазанный жиром, полить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жаровочном шкафу до образования румяной корочки.

Из оставшегося фарша скатать небольшие шарики, обвалить их в муке, смазать яйцом, обвалить в сухарях и обжарить во фритюре. При подаче капусту положить на блюдо, а вокруг нее — шарики из фарша. Соус грибной подать в соуснике.

БРЮКВА, ФАРШИРОВАННАЯ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Испечь 1 кг брюквы, срезать кожицу, вынуть из сердцевины мякоть и порубить. Белые маринованные грибы (300 г) вымыть, порубить и поджарить в масле с 2 мелко нарезанными луковичками, добавить ранее приготовленную нарубленную мякоть и начинить фаршем брюкву. Фаршированную брюкву облить маслом, накрыть посуду крышкой и поставить в горячую печь на 30 мин. Затем влить стакан сметаны и зарумянить.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

Стручки сладкого перца наполнить грибным фаршем, поместить в духовку и запечь.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ГРИБАМИ

Выбрать хороший большой кочан цветной капусты и отварить его в соленой воде. Сваренную капусту разобрать на части. Очистить 200 г грибов, нарезать их тонкими ломтиками и поставить тушить в небольшом количестве масла.

Приготовить отдельно соус из 1 столовой ложки масла и 2 столовых ложек муки. Разбавить его 2 стаканами молока или воды, в которой варилась цветная капуста. Когда соус загустеет, влить в него 1 желток с несколькими каплями лимонного сока, посолить.

Смазать маслом глиняную форму, уложить на дно возможно более равномерным слоем часть цветной капусты, положить сверху ряд грибов и прикрыть его оставшейся капустой, полить соусом, слегка посыпать тертым сыром, положить сверху несколько кусочков масла и поставить в духовой шкаф. Держать, пока не подрумянится.

КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

Нарезать кабачки кружками толщиной в 1—1,5 см, посолить, обвалить в муке и пожарить на сковороде. Белые грибы или шампиньоны очистить, опустить на 2—3 мин. в кипящую воду, нарезать тонкими ломтиками и пожарить в жире, а затем потушить со сметанным соусом. Помидоры разрезать на 2—4 дольки, посыпать солью, перцем и пожарить.

При подаче кабачки уложить на тарелку, на них положить грибы, а сверху жареные помидоры. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

ГРИБЫ С ФАСОЛЬЮ

Отдельно сварить фасоль и грибы до мягкого состояния. Когда то и другое размякнется, положить на разжаренный мелко нарезанный лук, добавить сладкий болгарский перец и слегка поджарить. Затем все посыпать мукой и еще поджарить. Все залить костным бульоном и проварить, подсолить, добавить немного кислого молока, в котором разболтана мука, и вновь несколько раз довести до кипения. Если хотите получить более острую подливку, добавьте горчицу по вкусу. Помните, что подливку с горчицей кипятить и нагревать нельзя, так как она станет горькой. Вместо горчицы можно добавить порезанные маринованные огурцы.

СЕЛЬДЕРЕЯ С ГРИБАМИ

Взять 4 шт. сельдерея. Снять кожицу, срезая ее поглубже, чтобы удалить вместе с кожицей и волокнистый слой. Разрезать каждый корень пополам и нарезать затем каждую половинку ломтиками толщиной в 1 см. Отварить их в подсоленной воде. Выложить на сито или дуршлаг, дать стечь воде.

Отдельно поджарить мелко нарезанный лук в 1 ложке растопленного сала, всыпать муку и жарить, пока она не порозовеет. Развести затем рюмкой разбавленного водой вина, добавить соль, перец и лавровый лист. Кипятить соус в течение 30 мин., пока он не проварится и не приобретет необходимую густоту.

Уложить в неглубокую кастрюлю отваренный сельдерей, прибавить несколько очищенных, мелко нарезанных и протушенных в сале грибов, процедить приготовленный соус, посолить, прикрыть крышкой и тушить около 20 мин. Подавать к столу горячим.

ГОЛУБЦЫ С РИСОМ И СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

Голубцы готовят из свежей или квашеной капусты. Квашеную капусту обмыть холодной водой для уменьшения кислоты, а свежую отварить. Потом поджарить в растительном масле мелко нарезанный лук. Когда лук начнет розоветь, прибавить предварительно перебраный и промытый 1 стакан риса, 3 стакана воды, положить соль, перец, зелень.

Отделить от кочана капусты листья, отрезав от каждого листа стебель. Залить листья кипятком и оставить в нем. Когда листья станут мягкими, завернуть в них приготовленный фарш.

Мелко нашинковать оставшуюся капусту, положить ее слоем на дно неглубокой кастрюли и уложить сверху голубцы. Прикрыть их таким же слоем нашинкованной капусты, добавить воды, немного томата-пюре или молотого красного перца и 2 столовые ложки растительного масла. Тушить 1 час в духовом шкафу.

ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ И РИСОМ В МАРИНАДЕ

Голубцы готовят из свежей или квашеной капусты. Кочан свежей капусты зачистить, удалить кочерыжку, сварить в подсоленной воде до полуготовности и охладить. Отделить листья, черешки слегка отбить тупой стороной ножа. Квашеную капусту нужно хорошо промыть в холодной воде для уменьшения кислоты. На подготовленные листья капусты положить фарш и завернуть их в виде небольших рулетов. Голубцы, уложенные на противень, сбрызнуть маслом и жарить в жаровочном шкафу до получения сверху корочки, затем залить томатным соусом и тушить до готовности.

Для фарша сварить 100 г риса в большом количестве воды, чтобы он был рассыпчатым. Сварить и мелко нарубить 25 г сушеных грибов. Нарезать и пассеровать на растительном масле 50 г репчатого лука. Все это смешать, добавить по вкусу соль и перец. Если фарш готовят с солеными грибами (грузди, рыжики, сыроежки и др.), то их нужно мелко порубить, поджарить с луком, а затем смешать с рисом.

ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ

Отварить капусту, затем нашинковать и поджарить в масле лук, добавить шинкованные грибы и жарить еще 10—12 мин., после чего добавить зелень петрушки и крутое рубленое яйцо.

Из фарша и капустных листьев сделать голубцы, залить их сметаной и запечь.

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ

Вымыть 250 г грибов и нарезать их тонкими ломтиками. Тушить с мясом, пока не размякнут и не выкипит пущенный ими сок. Вылить взбитые яйца (6 шт.) на горячую сковородку с маслом. Когда омлет начнет густеть, положить грибы и пожарить вместе.

ОМЛЕТ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С ГРИБАМИ

Овсяные хлопья пропустить через мясорубку и сварить из них густую кашу. Сваренные и тонко порезанные грибы тушить на луке и добавить в кашу из хлопьев. В массу вмешать яйца. На омлетной сковороде разогреть жир, тонким слоем налить кашу и запечь с обеих сторон. Омлет можно начинить шпинатом или подать с капустой.

ЯИЧНЫЙ ОМЛЕТ С ГРИБАМИ

Отварить грибы, воду сцедить, а грибы мелко порубить и тушить с луком. В другой посуде размешать яйца, добавить соль и воду (из расчета 2 ложки воды на 1 яйцо). Подготовленные таким образом яйца вылить на хорошо смазанную жиром сковородку и жарить только с одной стороны. Сверху положить грибы с луком, омлет сложить пополам и концы его прижать друг к другу.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ С ЯЙЦОМ

Подготовить из 5—6 яиц мягкую яичницу (омлет) и быстро сменить со 150 г грибов, нарезанных кусочками и предварительно пожаренных.

ГРИБЫ С ЯЙЦАМИ

Очищенные грибы (750 г) мелко порубить, добавить нарезанный лук и слегка поджарить в ложке масла. Всыпать 1 чайную ложку муки, влить мясной бульон или воду, прибавить соль, перец и, когда грибы сварятся,— 1 стакан сметаны.

Отварить вкрутую несколько яиц, очистить, нарезать кружочками и уложить на горячее блюдо. Выложить сверху грибы, подавать горячими.

ГРИБНОЕ СУФЛЕ

В 80 г растопленного сливочного масла, не снимая его с огня, положить 50 г муки и добавить 50 г молока, непрерывно помешивая. Смесь должна быть однородной. Снять с огня и охладить. Затем вмешать 400 г мелко нарезанных тушеных грибов, 9 желтков и столько же взбитых в пену белков. Выложив смесь в смазанную сливочным маслом формочку, варить 1 час в кастрюле над кипящей водой.

ПУДИНГ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Грибы очистить от земли, тщательно промыть и тонко нарезать. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, положить на разогретое масло, поджарить. Добавить подготовленные грибы, 2—3 ложки воды и тушить под крышкой. Готовые грибы выпарить. Форму для пудинга смазать маслом, посыпать сухарями. Стереть желтки, прибавив грибы и, вливая понемногу сметану, смешать с сухарями и взбитыми белками, заправить по вкусу солью и перцем. Вложить в форму для пудинга, варить 3—4 часа. Вынуть, положить на блюдо. Подавать с топленным маслом, смешанным с подрумяненными толчеными сухарями, с салатом из сырых овощей.

ПУДИНГ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Грибы тщательно промыть, отварить, отвар слить. Смазать форму для пудинга маслом, посыпать сухарями. Черствую булку вымочить в молоке, отжать. Очистить лук, нарезать кружками, поджарить до светло-золотистого цвета. Грибы, булку и лук пропустить через мясорубку. Стереть жир с желтками, прибавить грибную массу, заправить по вкусу солью и перцем. Белки взбить, смешать с грибной массой и все вложить в форму, плотно прикрыть крышкой и варить 45 минут.

Подавать с грибным соусом, приготовленным из оставшегося грибного бульона или со сливочным маслом. Хорошо приготовленный пудинг должен быть слегка подрумяненным, иметь вид пышной бабки, легко резаться.

РИС С ГРИБАМИ

В одной кастрюле тушить 250—300 г риса, а в другой 300—350 г мелко нарезанных грибов (сухих 50—60 г). Когда грибы будут готовы, смешать их с рисом.

ПЛОВ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

Замочить накануне грибы. Поджарить в растительном масле 2 мелко нарезанных луковицы. Перебрать и промыть рис, подсушить его и положить на сковородку с луком. Когда рис и лук начнут розоветь, переложить в неглубокую кастрюлю, прибавив 150 г предварительно отваренных и мелко нарезанных грибов. Влить 3 стакана воды, в которой замачивались и варились грибы (отвар нужно предварительно процедить). Прибавить соль, перец и ложку томата-пюре. Поставить в духовой шкаф и держать в нем, пока рис не сварится. Подавать к столу холодным или горячим со сметанным соусом.

КАША РАССЫПЧАТАЯ С ГРИБАМИ

Сухие белые грибы вымыть и замочить на 1—2 часа. Крупу (пшено, рис, ядрицу) перемешать с сырым яйцом, положить тонким слоем на противень и просушить в теплой духовке, часто перемешивая, чтобы не образовались комки. Потом переложить крупу в кастрюлю, добавить мелко нарезанные грибы и залить водой, в которой они замачивались. Варить на медленном огне. В готовую кашу положить жареный в сливочном масле лук.

ВЕРМИШЕЛЬ С ГРИБАМИ

Сваренные до мягкости, порубленные грибы положить в разогретый жир, в котором предварительно был пожарен лук. Добавить немного сладкого болгарского перца, посолить и стушить. Затем положить несколько столовых ложек томата-пюре.

Сварить и отцедить вермишель, смешать ее с грибами. Это блюдо хорошо посыпать тертым сыром.

МАКАРОНЫ С ГРИБАМИ

Слегка поджарить в растительном масле нашинкованный репчатый лук. Сушеные грибы, предварительно замоченные, сварить и нарезать лапшой. Все смешать и обжарить в течение 5—7 минут.

Горячие отварные макароны смешать с грибами и луком, полить небольшим количеством крепкого грибного отвара и подать на стол.

МАКАРОНЫ С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ

Столовую ложку муки, поджаренную с 50—70 г масла, смешать с $\frac{1}{2}$ стакана молока и 250 г сметаны, посолить, добавить 100—150 г нарезанных и потушенных в масле или смальце грибов и столько же мелко нарезанной ветчины и желтки трех яиц. Полученную массу перемешать с отваренными в подсоленной воде макаронами, посыпать тертым сыром и подавать на стол в глубокой посуде.

ГРИБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С МАКАРОНАМИ

Сваренные в соленой воде макароны положить в миску, смешать с разваренными грибами и полить томатным соусом.

ДОМАШНЯЯ ЛАПША С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Приготовить тесто, раскатать его тонким пластом, дать слегка подсохнуть, свернуть в трубку и нарезать полосками шириной в палец, уложить на столе, дать высохнуть и отварить в подсоленной воде. Пока лапша варится, нарезать тонкими ломтиками замоченные накануне 150 г сушеных грибов. Нарубить мелко лук и слегка поджарить его в ложке масла. Когда лук начнет розоветь, прибавить грибы, положить 1 ложку томата-пюре, посолить и влить немного мясного бульона или воды. Тушить все под крышкой.

Выложить лапшу в дуршлаг, дать стечь воде, прибавить ложку масла и 2 ложки тертого сыра, перемешать. Уложить на дно формы слой лапши, разложить сверху грибы и прикрыть оставшейся лапшой, смазать маслом, посыпать сыром и подавать в форме.

Это блюдо можно приготовить, заменив сушеные грибы свежими.

ЛАПША С ГРИБАМИ

Сваренную в соленой воде лапшу отцедить и смешать с грибами, отдельно сваренными до мягкости. Эту смесь выложить на смазанный противень и поставить в духовку, чтобы подрумянить. Блюдо станет лучше, если перед тем, как поместить в духовку, залить его разболтанными яйцами. Хорошим гарниром может быть салат из белокочанной капусты.

ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ

Нарезать 750 г телятины небольшими кусочками, уложить в неглубокую кастрюлю и поджарить в 1 столовой ложке масла или растопленного сала вместе с мелко нарезанным луком. Промыть 400 г грибов и нарезать их тонкими ломтиками. Когда телятина подрумянится, прибавить грибы. Как только вода, выделяемая грибами, начнет испаряться, посыпать их мукой и продолжать поджаривать на слабом огне, помешивая время от времени деревянной ложкой, пока мука не начнет розоветь. Влить 1 рюмку вина и 1 стакан мясного бульона с размешанной в нем одной столовой ложкой томата-пюре. Посолить по вкусу. Накрыть крышкой и поставить в духовой шкаф. Тушить на умеренном огне.

РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБАМИ

Рагу готовится из филе упитанной говядины. Очищенное мясо, нарубленное кубиками, жарить на масле в закрытой кастрюле. Если надо, добавить костный отвар. Когда мясо станет мягче, прибавить свежие шампиньоны или сморчки, нарезанные кусочками (по количеству мяса), и продолжать тушить до полной готовности

мяса. Развести красным вином ($\frac{1}{2}$ стакана) 2—3 кусочка жженого сахара и добавить к отвару рагу. Потом еще раз вскипятить все вместе.

ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ С ГРИБАМИ

Мясо задней ноги нарезать кусочками по 1—2 на порцию. Нарезать кубиками нежирную копченую свиную грудинку и обжарить вместе с маслом и репчатым луком. Залить мясо коричневым соусом, добавить красное вино, пряности, закрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

Приготовить соус на бульоне, в котором тушилось мясо, добавив томат-пюре, тонко нашинкованные свежие белые грибы или шампиньоны, предварительно поджаренные. В соус положить готовое мясо и прокипятить.

Подать с отварными макаронами, рисовой рассыпчатой кашей или картофелем.

КОЛБАСА ЖАРЕНАЯ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Колбасу нарезать и обжарить с одной стороны, чтобы ломти колбасы приобрели вид чашечки. Вареные сушеные грибы мелко изрубить, добавить репчатый лук и обжарить.

В чашечки из колбасы положить подготовленные грибы, посыпать укропом и подавать на стол.

АНТРЕКОТ С ГРИБАМИ

Быстро обжарить в большом количестве масла хорошо отбитые, подсоленные и поперченные антрекоты. Отдельно поджарить 150 г сала, нарезанного кубиками, вместе с небольшим количеством зелени петрушки. Добавить 150 г грибов, нарезанных ломтиками. Развести мясным или костным отваром (можно водой). Положить антрекоты, вынутые из жира, и тушить их под закрытой крышкой. Заправить 300—400 г томатного сока. В виде гарнира подать макароны, тертый сыр.

ШНИЦЕЛЬ С ГРИБАМИ

Отбить телячьи шницели и посолить. Очистить 250 г грибов, нарезать и потушить их в масле, посолить, поперчить и смешать с 1 яйцом и 2—3 столовыми ложками сметаны. Смазать этой смесью мясо, потом свернуть шницели, связать ниткой и тушить в кастрюле под крышкой. Когда мясо начнет смягчаться, положить в отвар немного грибов и перед подачей на стол заправить несколькими столовыми ложками сметаны.

МЯСО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Мясо потушить в жире. Когда оно станет мягким, к нему добавить заранее отваренные белые сухие грибы и все вместе продолжать тушить. Затем добавить молоко с размешанной в нем мукой и по вкусу положить специи. Подавать с клецками и вермишелью.

КУРИЦА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ

Жареную курицу разрезать, положить в сотейник, залить томатным соусом с грибами, накрыть крышкой и тушить 10—15 мин. При подаче куски птицы загарнировать жареным картофелем, на мясо положить немного растертого с зеленью чеснока и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

ЦЫПЛЕНОК С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Поджарить куски цыпленка в сотейнике до образования румяной корочки, добавить нарезанные ломтиками вареные белые грибы или мелкие шляпки грибов, закрыть сотейник крышкой и довести цыпленка почти до готовности. За 5—10 мин. до окончания тушения влить в сотейник сметанный соус и прокипятить.

При подаче положить цыпленка на блюдо, полить соусом с грибами и посыпать зеленью.

ОТВАРНАЯ РЫБА С ГРИБАМИ

Очищенную рыбу надо варить в соленой воде с овощами и небольшим количеством уксуса 10—15 мин. С рыбы снять кожу и опустить ее в огнеупорную посуду, смазанную сливочным маслом, положить грибы, нарезанные ломтиками и слегка потушенные, на рыбу и вокруг нее. Можно добавить также очищенный и полуотваренный картофель. Подготовить соус из 300 г сметаны, 100 г сливочного масла, двух желтков, соли по вкусу и залить этим рыбу. Запекать в духовке 10—12 мин. Можно прибавить в соус тертый сыр и положить в посуду с рыбой еще до закипания.

МОРОЖЕНОЕ РЫБНОЕ ФИЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Большое количество лука нарезать на колечки и примерно $\frac{2}{3}$ уложить на дно противня, в котором распущен жир. На лук положить сначала сваренные до мягкости сухие белые грибы, а сверху — вымытые куски размороженного филе, немного присыпанного мукой. Затем добавить остальной лук и грибы с куском жира и все засыпать достаточным количеством сладкого болгарского перца. Все подсолить, прикрыть другим противнем, поставить в духовку и запечь. Воду не подливать, так как филе дает достаточно жидкости. Когда филе пропечется, его надо поделить на порции, обложить луком и белыми грибами, на которых оно пеклось.

Подавать с картофелем.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ

В подсоленном овощном отваре сварить осетрину, белугу или севрюгу. Когда рыба остынет, нарезать ее мелкими кусочками. Грибы почистить, нарезать на очень тонкие ломтики, посолить и тушить с маслом. Приготовить белый соус из муки, масла и стакана сметаны или молока. Отдельно натереть сыр. Керамический огнеупорный сотейник смазать маслом и положить в него череду-

ющимися слоями рыбу, грибы и сыр, поливая каждый слой соусом. Затем все залить оставшимся соусом, посыпать сыром и поставить в духовой шкаф, чтобы подрумянилось.

На 1 кг рыбы нужно 500 г грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан сметаны или молока, 100 г тертого сыра, коренья, соль.

ЛИНИ В ВИННОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ

Несколько небольших рыбок очистить от чешуи, отрезать головки, разрезать вдоль и вынуть хребтовую кость. Промыть в нескольких водах, посолить и дать 1 час постоять в воде. Вытереть насухо, обвалить в муке и обжарить в кипящем масле. Отдельно тушить грибы с нарезанным ломтиками луком, все время помешивая, чтобы не подгорели. Рыбу положить в кастрюлю вместе с грибами, добавить соль, перец и залить разбавленным водой белым вином. Поставить в духовой шкаф и держать до готовности. Перед подачей соус заправить желтком. Для приготовления этого блюда нужно: 1,5 кг линей, 100 г топленого масла, 1 столовая ложка муки, немного грибов, 1 луковица, соль, перец, 1 рюмка белого вина, 1 желток.

НАЛИМ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОД ЛУКОВЫМ СОУСОМ С ГРИБАМИ

Куски филе посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить в топленом масле. Сковороду смазать маслом, налить немного лукового соуса с грибами, уложить обжаренную рыбу, рядом положить крупные кубики отварного картофеля. Залить картофель и рыбу луковым соусом с грибами, посыпать сухарями или тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь до образования румяной корочки. При подаче полить маслом и посыпать зеленью петрушки.

ОКУНЬ МОРСКОЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ, ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ

На сковороду налить немного сметанного соуса, положить жареную рыбу, а вокруг нее поджаренные ломтики картофеля. На рыбу уложить жареные белые грибы и репчатый лук, ломтики яйца и залить все сметанным соусом. Затем посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать, посыпав зеленью петрушки или укропа.

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ С ГРИБАМИ

Сваренные в пряном отваре куски трескового филе положить на сковородку, обложить ломтиками вареного картофеля, залить луковым соусом с грибами, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом, запечь и подать на сковороде.

КАМБАЛА ЖАРЕНАЯ С ГРИБАМИ И КОРНИШОНАМИ

Порционный кусок камбалы 100—120 г (с белой кожей и костями) посыпать солью, перцем, запанировать в муке и жарить на топ-

леном или растительном масле до образования поджаристой корочки, после чего поставить в жаровочный шкаф и довести до готовности. Мелко нарубить репчатый лук и спассеровать на подсолнечном или топленом масле. Шампиньоны или белые грибы мелко нарезать, обжарить, смешать с нарезанными соломкой коринтионами, добавить сливочное масло и прогреть до 60—70°. На порционное блюдо положить пассерованный лук, а на него — кусок жареной камбалы и рядом уложить отварной картофель. Полить рыбу сливочным маслом, смешанным с грибами и коринтионами, и посыпать зеленью.

МОРСКАЯ ОКУНЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СОУСЕ С ГРИБАМИ

На порционную сковородку, смазанную жиром, налить немного соуса с луком и грибами, на середину положить кусок жареной рыбы, а вокруг — кружочки вареного картофеля. Затем все залить соусом с луком и грибами, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запекать в жаровочном шкафу в течение 10—15 мин. Так же можно приготовить треску.

СУДАК С ГРИБАМИ

Проколоть в нескольких местах очищенную, полусоленую рыбу и нашпиговать ее ломтиками очищенных грибов. Положить на дно противня кусочки масла. Подрумянить, часто поливая растопленным сливочным маслом, налитым заранее в противень. Заправить этот маслянный отвар сметаной и лимоном, процедить и подать к рыбе отдельно в соуснике.

СУДАК В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ

Припущенные кусочки филе судака (2—4 на порцию) уложить на порционную сковородку, на рыбу положить прогретые шампиньоны или белые грибы (30 г) и полить томатным соусом. При подаче блюдо довести до кипения, украсить кружочками очищенного лимона.

Так же можно приготовить осетрину, белугу, стерлядь, щуку, треску, налим и другую рыбу.

СЕВРЮГА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ

Подготовленную рыбу разрезать на куски, ошпарить кипятком и обмыть холодной водой. Очистить, промыть и нарезать белые грибы или шампиньоны. Положить все в кастрюлю, посолить, посыпать перцем, полить белым вином (или водой), смешанным с томатом-пюре, накрыть кастрюлю крышкой и варить 15—20 мин. Когда рыба сварится, бульон слить в другую кастрюлю и приготовить соус.



СОУСЫ И ФАРШИ

СОУС ГРИБНОЙ

Потушить на сливочном масле 250—300 г промытых, очищенных и мелко нарубленных свежих грибов. Развести их бульоном или постным отваром и светлой мучной заправкой, прибавить соль, черный перец, прокипятить. Растереть 2—3 желтка, 100—200 г сметаны и немного лимонного сока и все смешать с грибным соусом.

СОУС ГРИБНОЙ (для картофельных блюд)

Промыть в теплой воде 50 г сухих грибов, замочить на 2—3 часа в 3 стаканах холодной воды, а затем в этой же воде сварить без соли.

Столовую ложку муки с таким же количеством масла поджарить до светло-коричневого цвета и развести 2 стаканами горячего процеженного грибного бульона и варить при слабом кипении 15—20 мин. Мелко нарезанный лук поджарить в 1 столовой ложке масла, добавить нашинкованные сваренные грибы и все вместе еще раз слегка поджарить, а затем переложить в соус, прибавив соли и дав прокипеть.

СОУС ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ К МЯСНЫМ БУЛЬОНАМ

Взять 30 грибов средней величины, очистить, нарезать и положить тотчас в воду. Затем промыть в 2—3 водах, отжать и положить в кастрюлю, посолить, добавить 1 столовую ложку масла и жарить около 30 мин.

В 2 стакана кипящего бульона положить 1 столовую ложку муки, растертую с 1 ложкой масла, дать загустеть и влить в грибной соус. Прибавить по вкусу соль и перец, залить все 1 стаканом сметаны, размешать и прокипятить. После этого вылить в соусник. Подавать к любому мясному блюду.

СОУС ГРИБНОЙ КИСЛО-СЛАДКИЙ

В грибной соус добавить изюм, чернослив без косточек, сахар, слегка поджаренный томат-пюре, уксус. Все прокипятить в течение 10—15 мин.

СОУС ГРИБНОЙ С ЛУКОМ И ТОМАТОМ

В готовый грибной соус добавить поджаренный лук, томат-пюре, перец-горошек, лавровый лист и варить 10—15 мин. Подавать к картофельным и крупяным блюдам.

СОУС ИЗ ГРИБОВ СО СМЕТАНОЙ

Вымыть грибы и нарезать их тонкими ломтиками, сфутьить с $\frac{1}{2}$ столовой ложкой сливочного масла. Слегка поджарить 1 столовую ложку муки со сливочным маслом. ($\frac{1}{2}$ столовой ложки) и развести бульоном. Положить тушеные грибы, посолить и прибавить немного мелко нарубленной зелени петрушки. Варить, время от времени помешивая ложкой, снимая накипь. Если соус слишком загустеет, разбавить бульоном. Прибавить сметаны и дать вскипеть на слабом огне.

СОУС С ГРИБАМИ

Очистить и хорошо промыть 200 г грибов и отварить их в подсоленной воде. Вынуть шумовкой и нарезать полосками. Поджарить $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки с 2 столовыми ложками масла. Развести грибным отваром и опустить туда нарезанные грибы. Варить соус 8—10 мин. Снять с огня и заправить кусочком сливочного масла.

Подавать к картофельным и мясным котлетам, горошку, рису, макаронам, жареной рыбе и т. д.

Этот соус можно приготовить и из сушеных грибов, предварительно замочив их на несколько часов в воде. При поджаривании муки можно добавить немного мелко нарезанного репчатого лука.

Когда соус подается к блюдам из жареного мяса, его можно заправить по вкусу вином.

СОУС С ГРИБАМИ И ЧЕСНОКОМ

Разделить на дольки 1 большую головку чеснока и столочь ее со щепоткой соли. Затем выложить в миску и залить 4 столовыми ложками подсолнечного масла. Хорошо размешать и добавить 1 стакан вареных и нарезанных полосками грибов. Заправить соус уксусом или лимонным соком и снова размешать. Подавать к овощным котлетам, холодному мясу и др.

СОУС ГРИБНОЙ С ЛУКОМ

Взять 30 г грибов, тщательно вымыть их и замочить на 3—4 часа. Варить в той же воде. По готовности бульон процедить, 50 г муки поджарить без жира, развести грибным бульоном, положить мелко нашинкованные вареные грибы, поджаренный лук (300 г), томат-пюре (100 г), жир (70 г), соль, лавровый лист, перец и дать прокипеть 10—15 мин.

ГРИБЫ ПО-ВЕНСКИ

Проваренные грибы нарезать кусочками. В посуду процедить костный бульон, посолить, добавить немного толченого имбиря, тмина, порезанной на ломтики длинной цедры, лавровый лист, димьян, уксус и варить. В кислом молоке размешать несколько желтков и немного муки. Все это осторожно влить в бульон при непрерывном помешивании, чтобы не свернулось. Затем полученную

жидкость процедить на грибы и всему дать немного покипеть. Подливка должна быть кисло-сладкой, гарниром к ней могут быть клецки.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ГРИБАМИ К МЯСУ

Мелко нашинковать репчатый лук и слегка его поджарить. Свежие белые грибы или шампиньоны нарезать тонкими ломтиками и обжарить в растительном масле. Положить все в горячий томатный соус, влить вино, добавить перец-горошек и варить 10—15 мин. В готовый соус добавить мелко нарубленный чеснок и заправить его сливочным маслом.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ГРИБАМИ К ОВОЩАМ И МЯСУ

Морковь, петрушку, стручковый сладкий перец и репчатый лук нашинковать соломкой и слегка поджарить. Грибы нарезать тонкими ломтиками и обжарить в растительном масле отдельно. Затем все соединить, залить томатным соусом, добавить сильно концентрированный бульон и варить при слабом кипении 10—15 мин. За 2—3 мин. до окончания варки положить в соус мелко нарезанные листья эстрагона и шпината, а по окончании варки — соль, мелко нарубленный чеснок и сливочное масло.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ГРИБАМИ К РЫБЕ

Мелко нашинкованный репчатый лук слегка поджарить в растительном масле. Свежие белые грибы или шампиньоны нарезать тонкими ломтиками. Все залить томатным соусом и варить 10—15 мин., после чего добавить мелко нарубленный чеснок, соль.

СОУС ИЗ ШАМПИньОНОВ С ВИНОМ

Очистить от земли и песка шампиньоны, подрезать корешки, со шляпок снять пленку, ополоснуть и нарезать не очень тонкими полосками. Лук очистить, мелко нарезать, смешать с нарезанными шампиньонами, прибавить масло и все стушить. Когда грибы станут мягкими, прибавить муку и поджарить. Затем развести бульоном, довести до кипения, приправить солью, уксусом, вином и перцем. Добавить сливки и желток. Вместо белого вина можно взять красное и приготовить соус без желтков и сливок.

На 150 г шампиньонов требуется по 30 г лука, масла и муки, 250 г бульона, 1—2 желтка, 1 рюмка белого вина, 150 г сливок.

СОУС ГРИБНОЙ

Грибы тщательно вымыть в теплой воде, сварить, отцедить, мелко нарезать или порубить. Очищенный и нарезанный мелкими кубиками лук положить в растопленный жир и стушить. Прибавить подрумяненную в духовке муку и все вместе поджарить, затем развести грибным бульоном, приправить по вкусу солью и перцем, положить нарезанные грибы, вскипятить. Для того чтобы соус получился вкуснее, надо прибавить ложечку лимонного экстра-

кта и 20 г сливочного масла. Грибной соус подается к вегетарианским блюдам, отварному мясу, к зразам.

На 30 г сушеных грибов требуется по 30 г лука, жира и муки, 1,5 стакана бульона.

СОУС ГРИБНОЙ С ЗАПРАВКОЙ И СМЕТАНОЙ

Приготовить, как соус грибной. Перед тем как подать на стол, размешать со сметаной.

СОУС ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Грибы очистить от земли и песка, подрезать корешки, ополоснуть, нарезать мелкими кубиками, положить в кастрюлю, залить 250 г воды. Тушить в закрытой посуде до готовности, заправить мукой, добавить соль, перец, вскипятить, смешать со сметаной. Можно прибавить 20—30 г сливочного масла, 1 ложку мелко нарезанного зеленого укропа и зелень петрушки. На 400 г свежих грибов расходуется 50 г лука, 30 г муки, 150 г сметаны.

СОУС ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Приготовить, как соус из свежих грибов, затем прибавить по вкусу лимонный сок.

КОРИЧНЕВЫЙ СОУС

Отваренные грибы мелко нарубить и вновь опустить в воду, добавить темную мучную заправку и все хорошо прокипятить. В конце приготовления залить уксусом с водой, в которой распущен сахар, чтобы соус имел кисло-сладкий вкус.

БЕЛАЯ ГРИБНАЯ ПОДЛИВКА К МЯСУ

Светлую мучную заправку развести молоком и положить в нее заранее отваренные и мелко нарезанные грибы. Дать им повариться и посыпать черным перцем. Подливку использовать к мясу, в качестве гарнира подать клецки.

ПОДЛИВКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Сушеные грибы замочить на ночь. Утром воду, в которой они мокли, слить, а грибы залить говяжьим бульоном. В бульоне грибы отварить и сцедить. Грибы мелко нарубить и вновь засыпать в бульон. Добавить немного уксуса, соли и перца — по вкусу. Подливку подать с мясом и клецками.

ПОДЛИВКА ИЗ СМЕШАННЫХ ГРИБОВ

Первый способ. Отваренные смешанные грибы мелко нарубить и положить на противень в разогретый жир и тонко нарезанный лук с небольшим количеством тмина. После медленного тушения приготовить мучную заправку золотистого цвета, развести ее водой и хорошо прокипятить, посолить по вкусу, приправить перцем и залить ею тушеные грибы. Несколько раз все прокипятить. С соусом подать фрикадельки, вермишель или клецки.

Второй способ. Грибы медленно варить до мягкости в небольшом количестве воды. Затем из муки и жира приготовить темную заправку, развести процеженным луковым отваром. Добавить в нее несколько зернышек перца, свежих корней лавровый лист, щепоть тмина и немного лимонной цедры.

Заправку размешать, подлить в нее немного уксуса или лимонной кислоты, добавить от 50 до 200 г жженого сахара (количество сахара определяется количеством подливки), все посолить щепоткой соли.

Заправку хорошо проварить, процедить, добавить мелко порубленные мягкие грибы с небольшим количеством воды, в которой они варились. Всю подливку поварить еще немного и затем вкус подливки проверить. Он должен быть кисло-сладким.

Подливку подать с фрикадельками и говядиной.

ФАРШ ГРИБНОЙ С ТОМАТОМ

Взять 500 г свежих грибов, очистить, вымыть, залить на 5 мин. кипятком, а затем откинуть на дуршлаг и промыть. После этого грибы изрубить, поджарить в 1 столовой ложке масла, добавить томат, довести до кипения. Поджарить в 1 столовой ложке масла мелко нарубленные 2 головки лука. Все смешать, добавить по вкусу соль и перец.

ФАРШ ГРИБНОЙ С КРУПОЙ

Сварить крупу — манную или рисовую, добавить в нее мелко порубленные, вкрутую сваренные яйца и стушенные до мягкости мелко порубленные белые грибы или грибную смесь. Приправить, посолить и хорошо смазать маслом.

ФАРШ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Сушеные белые грибы сварить, откинуть на дуршлаг, пропустить через мясорубку и обжарить в жире. Из грибного отвара и жира приготовить соус и заправить им фарш.

ФАРШ ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ

Соленые грибы замочить на 1—2 часа в холодной воде, затем откинуть на дуршлаг, мелко изрубить и обжарить в жире. Добавить сметанный соус с луком или просто поджаренный в масле лук, отварной рис, перец, зелень и все перемешать.

На 800 г соленых грибов расходуется 100 г риса, 200 г соуса, 100 г масла растительного или сала растительного, перец молотый, зелень петрушки.

ФАРШ ИЗ РИСА С ГРИБАМИ

Рис промыть, сварить и откинуть на дуршлаг. Свежие грибы очистить и промыть, залить на 5 мин. кипятком, мелко нарубить и поджарить в масле. Отваренный рис смешать с грибами, добавить поджаренный лук, соль и перец.

На стакан риса — 2 головки лука, 500 г свежих грибов или 50 г сухих, 3 столовых ложки масла

ФАРШ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ С ГРИБАМИ

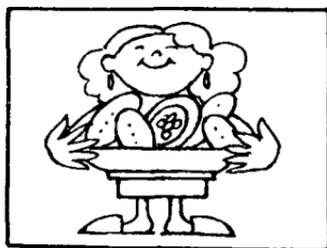
Промыть в 2—3 водах гречневую крупу, положить в кастрюлю, залить кипятком, посолить, поставит в духовку и хорошо пропечь. По готовности выложить кашу в широкую посуду, положить в нее 100—200 г топленого масла, перец, соль.

Очистить и промыть 200 г сухих грибов, залить кипятком, поставить варить до мягкости, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Грибы мелко нарубить с одной луковицей, добавить по вкусу соль и перец, положить в гречневую кашу, полить 1—2 ложками бульона, в котором варились грибы, все остудить. Использовать для начинки пирогов.

ФАРШ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

Капусту перебрать и промыть, ошпарить, если она очень кислая, мелко нарубить, сложить в кастрюлю, прибавить растопленное сливочное или растительное масло и тушить до готовности. Отдельно поджарить нарубленный лук, прибавить к нему мелко нарезанные грибы, соль, перец. Все это поджарить и смешать с капустой.

На 1 кг капусты нужно 3—4 столовые ложки масла, 2—3 головки лука, 50 г сушеных грибов.



ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА С ГРИБАМИ

ГРИБНЫЕ КЛЕЦКИ

Отварить 50 г сухих белых грибов, откинуть их на дуршлаг, перевернуть через мясорубку и растереть с 50 г сливочного масла. Прибавить, помешивая, 2 яйца и 1 желток, всыпать, также энергично помешивая, стакан муки, посолить и медленно тонкой струйкой влить 1 взбитый белок. Опускать клецки чайной ложечкой в подсоленный кипяток. Когда они всплывут на поверхность, откинуть на дуршлаг и выложить на глубокое блюдо, облив соусом из грибного отвара.

Для соуса поджарить до бледно-золотистого цвета 4 чайные ложки муки в 1 столовой ложке масла. Когда мука остынет, соединить ее с $\frac{1}{2}$ стакана остывшего грибного отвара и тонкой струйкой влить в 2 стакана кипящего грибного отвара, вскипятить. Когда соус загустеет, прибавить столовую ложку масла и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

ГРИБЫ В ТЕСТЕ

Отобрать 500 г небольших грибов, обрезать ножки, перемыть и подсушить. Приготовить тесто из 1 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана муки и 1 стакана молока, для чего положить в миску муку, сделать посередине углубление, влить в него 1 яйцо, посолить, прибавить сахар, влить молоко. Хорошенько взбить все это вилкой, чтобы не было комков, прибавить 2 чайные ложки растительного масла и продолжать мешать. Тесто должно быть не гуще жидкой сметаны. После того, как оно постоит 1 час, обмакнуть в него грибы и поджарить их в неглубокой кастрюле с кипящим салом, которое должно покрывать их целиком. Слегка посолить и подать к столу горячим.

ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

Подготовить дрожжевое тесто, разделить его на кусочки-шарики и раскатать их на лепешки. Положить грибной фарш, после чего края лепешки соединить.

Пирожки уложить зашипанной стороной на смазанный жиром противень и поставить на 15—20 мин. в теплое место для подъема. Затем пирожки смазать взбитым яйцом и испечь в духовом шкафу.

ПИРОЖКИ СЛОЕННЫЕ С ГРИБАМИ

Подготовить слоеное тесто, раскатать его пластом толщиной в 1 см, вырезать стаканом кружки, половину кружков смазать белком. Из второй половины кружков вырезать рюмкой серединки, смазать полученные кольца желтком и уложить их на кружки. Поставить в жаркий духовой шкаф на 15 мин. Приготовить начинку: грибы промыть, очистить, нашинковать, прибавить очищенный и нарезанный кружочками лук, жир, 2—3 ложки воды, посолить и тушить до мягкости. Замешать муку в небольшом количестве холодного отвара, влить в грибы, вскипятить, прибавить сметану, желток и загустить на слабом огне (не доводить до кипения). Смешать с рубленым укропом. Горячие пирожки наполнить приготовленным фаршем. Подавать на блюде, украсив зеленью петрушки.

ПИРОГИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ГРИБАМИ

Развести в теплой воде или теплом молоке дрожжи из расчета $\frac{1}{2}$ палочки на 1 кг муки. Прибавить растопленное масло, яйца, сахар и соль, затем добавить муку, размешать и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, его обмять и дать еще раз подойти.

Приготовленное тесто разделить на 2 равных куса, раскатать их на пласты толщиной в 1 см. Один пласт положить на смазанный жиром противень, затем ровным слоем положить фарш из свежих или сушеных грибов с рисом, сверху накрыть другим пластом теста и защипать. Прежде чем поставить пирог в духовой шкаф, нужно смазать его взбитым яйцом. Подать на стол горячим.

БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ

Испечь из пресного теста блинчики. На поджаренную сторону каждого блина положить грибной фарш и завернуть его. Смочить поверхность сложенных блинчиков яичным белком, обвалить в крошках пшеничного хлеба и обжарить в масле с обеих сторон.

ГРИБНЫЕ БЛИНЧИКИ

Яйца (количество по потребности) размешать в молоке, добавить муку, соль, рубленую петрушку и мелко рубленые тушеные в жиру грибы, предварительно хорошо охлажденные. Приготовить жидкое тесто, подрумянить его с обеих сторон на хорошо смазанной сковороде. Смазанные маслом блинчики — питательное и очень вкусное блюдо.

ПИРОГ С СОЛЕНЫМИ ГРУЗДЯМИ И КАПУСТОЙ

Приготовить кислое тесто. Лук нашинковать и слегка поджарить. Квашеную капусту отжать и стушить под крышкой в собственном

соку. Прибавить в нее шинкованных груздей, поджаренный лук, масло и все перемешать. Сделать пирог, начинив его приготовленным фаршем, смазать яйцом и испечь.

Вместо соленых груздей можно взять свежие шампиньоны.

ПИРОГ СО СМОРЧКАМИ В СМЕТАНЕ

Подготовить пресное рубленое тесто и раскатать его на противне, смазанном маслом. Грибы, предварительно тщательно отваренные в 2—3 водах (отвар обязательно вылить) изрубить, посолить, обжарить в масле. Влить сметану, перемешать и остудить. Начинить пирог, защипать его, обмазать яйцом и запечь в духовом шкафу до появления румяной корочки.

КУЛЕБЯКА С ГРИБАМИ

Кислое тесто раскатать полоской шириной в 18—20 см и толщиной в 1 см. На середину по всей длине положить фарш и края теста защипать, смазать яйцом и испечь. Фарш приготовить из соленых грибов и лука.

ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ

Фарш готовить из сухих белых грибов и лука. Белые грибы вымочить, варить в той же воде. Откинуть на дуршлаг, мелко изрубить и обжарить. Отдельно обжарить нашинкованный репчатый лук. Все смешать.

Тесто тонко раскатать, вырезать кружки, на которые положить по кусочку фарша, защипнуть края и опустить в кипящую подсоленную воду. Готовые пельмени откинуть на решето и обжарить с двух сторон. При подаче к столу залить сметаной.

ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ

Свежие грибы промыть, очистить, подрезать ножки, тонко нашинковать и варить в закрытой кастрюле, чтобы не осталось жидкости. Вымочить в воде или молоке булку; отжать. Очистить лук, нарезать кружочками и поджарить в растительном масле или жире. Все пропустить через мясорубку, добавив соль, перец и толченые сухари. Замесить и приготовить некрутое тесто, раскатать его тонким пластом, вырезать выемкой или стаканом кружочки, на середину положить ложечкой начинку и сложить пополам, защипнув тщательно края. Готовые вареники разложить на посыпанной мукой доске или сите и прикрыть чистой салфеткой, чтобы не обветрились. Вскипятить подсоленную воду в большой мелкой кастрюле, заложить в нее порциями вареники и варить. Когда они начнут всплывать, вынуть их шумовкой на дуршлаг и выложить на разогретое блюдо, полить маслом. Подавать со сметаной.

Для приготовления начинки нужно взять 800 г свежих грибов, 100 г лука, 40 г сливочного масла, 40 г черствой булки, 30 г толченых сухарей, соль, перец.

РУБЛЕННОЕ ТЕСТО С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Приготовить крутое тесто. Сухие белые грибы промыть, сварить, выпарить воду, мелко порубить. Тесто тоже мелко порубить сечкой и сварить в соленой воде в закрытой кастрюле. Растопить сало, шкварки сдвинуть к краю. В оставшемся жире подрумянить очищенный и нарезанный мелкими кубиками лук. Затем шкварки, лук и грибы соединить. Рубленое тесто отцедить, облить горячей водой, смешать с салом, луком и грибами.



ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
Закуски, холодные блюда	5
Первые блюда	8
Вторые блюда	16
Соусы и фарши	38
Изделия из теста с грибами	44