2016-06-02 **РЕЦЕПТЫ ВКУСНЫХ И ПОЛЕЗНЫХ БЛЮД ИЗ ГРИБОВ**

Ранняя и влажная весна достаточно рано позволила любителям грибной охоты воспользоваться этими дарами русского леса. В разумных пределах, блюда с грибами не только вкусны, но и полезны. В этой рубрике мы представляем несколько рецептов и надеемся, что они вам понравятся.

Грибы в сметане.

Свежие грибы промыть и нарезать тонкими ломтиками. Поджарить в масле репчатый лук, добавить к нему подготовленные грибы, залить сметаной, посолить, приправить красным перцем, мелко нарезанной петрушкой и тушить на слабом огне. Когда достаточно уварится, заправить мукой и снова довести до кипения. Подавать с яичницей-глазуньей.

Яйца, фаршированные грибами

6 яиц, 150 г грибов, 4 кильки пряного по-сола, по 3 ст. л. масла и майонеза, соль, са-хар, зелень по вкусу.

Сваренные вкрутую яйца разрезать вдоль на 2 части. Желтки вынуть и расте-реть. Нашинковать свежие грибы, слегка протушить в растительном масле и охла-дить. Соединить грибы с желтками, до-бавить мелко нарезанную кильку, сахар, соль, майонез, все перемешать. Белки на-полнить фаршем и украсить петрушкой.

Салат «Медный всадник»

Отваренное филе трески**,** дольки соле-ных огурцови некрупные шляпки марино-ванных грибов за
править смесью майоне-
за
и горчицы,слегка припудрить молотым
черным перцем
и корицей
,
перемешать, вы-
ложить горкой в тарелку, загарнировать по низу кружками отваренного в«мун-
дире» мелкого картофеля
,
колечками реп-
чатого лука
,
перемежая их тонко нарезан-
ными кружками редиса.

Салат из солёных грибов с квашеной капустой. Солёные грибы промыть, нарезать ломтиками, смешать с отжатой квашеной капустой и нарезанным репчатым или зленным луком. Смесь заправить маслом, сахаром, солью и перемешать. Салат выложить в салатницу, посыпать чёрным перцем и украсить зеленью петрушки.

Салат «Рыцарь».

I50 г маринованных грибов, 4 шт. ва-реного картофеля, 1 стакан вареной бе-лой фасоли, 1 вареная морковь, 3 яблока, 1 луковица, 2 соленых огурца, 1 ч. л. гор-чицы, 4 ст. л. растительного масла, 3 ма-ринованных томата, 1 стручок марино-ванного сладкого красного перца, 1 ст. л. уксуса, зелень петрушки, черный моло-тый перец, соль.

Грибы, овощи, яблоки нарезать мелкими кубиками, смешать с фасо-лью, заправить растительным маслом, смешанным с горчицей и уксусом, до-бавить соль и перец. Массу переме-шать, выложить горкой в салатник, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, украсить кольцами лука и маринованными томатами.

Слоёные бутерброды.

Свежие грибы отварить, пустить через мясорубку. Сливочное масло разделить на две равные части. Одну оставить для намазывания хлеба, другую смешать с горчицей. Белый хлеб без корки нарезать тонкими длинными ломтями, намазать маслом, сверху наложить грибной фарш, накрыть таким же ломтём хлеба, намазанным маслом, смешанным с горчицей. На этот бутерброд положить пластинку сыра, затем снова хлеб с маслом и грибами. Сделать несколько таких «этажей», придавить сверху гнётом и поместить в холодильник.

Подать к столу, нарезав как слоёный пирог.

Грибная запеканка

Грибы - 750 г, сосиски - 8 шт., яйца сы-рые — 3 шт., молоко - 600 мл, масло сли-вочное или топленое, сыр тертый, соль, горчица -1 ст. л.

Нарезать грибы и сосиски на кусоч-ки 1х1 см и положить все в смазанную маслом форму. Массу залить подсо-ленным молоком со взбитыми яйца-ми и горчицей, сверху посыпав слоем тертого сыра. Запекать в духовке при 175° 45 мин.

Подавать с отварным картофелем и растопленным сливочным маслом.

Бефстроганов со свежими грибами

500г мяса, по 150г белых грибов или шампиньонов и сметаны, 1 луковица, соль, перец, жир.

Говяжью мякоть нарезать как на обычный бефстроганов. Хорошо разо-греть с жиром глубокую сковороду или сотейник, выложить мясо, посолить, по-перчить и жарить при помешивании. Отдельно слегка обжарить мелко на-шинкованный лук и нарезанные со-ломкой свежие белые грибы или шам-пиньоны. Положить в мясо и вместе со сметаной прокипятить 7-10 мин.

Жульен из ветчины и грибов.

120 г постной ветчины, 100 г грибов, 2 небольшие луковицы, 30 г сливочного масла, 100 г сметаны, 50 г острого кетчупа, соль, перец, зелень.

Рубленный лук пассеруют в масле, добавляют соль, перец, грибы, нарезанные тонкими ломтиками, и жарят до готовности. Ветчину нарезают соломкой, смешивают с грибами, подливают сметану и кетчуп. Затем выкладывают в кокотницы, посыпают рубленной зеленью и запекают в духовке.

Вешенки в сырном соусе.

500 г вешенок, 50 г сыра, 1-2 луковицы, 30 г сливочного масла, 1 желток, 160 г сметаны, соль, укроп, чёрный перец.

Нарезать грибы брусочками и выложить в кастрюлю. Поджарить на сливочном масле нарезанный полукольцами лук, смешать с вешенками, добавить несколько столовых ложек воды, посыпать чёрным перцем и тушить 30-35 минут. После этого заправить сметаной, смешанной с тёртым сыром, яичным желтком и мелко нарезанной зеленью укропа.

Омлет с грибами.

Свежие белые грибы нашинкуйте, обжарьте в масле, смешайте со взбитыми яйцами, посолите и ещё раз обжарьте. Перед подачей на стол посыпьте омлет укропом и петрушкой.

Голубцы с грибами.

В фарш из жареных грибов, моркови, лука и кореньев положите мелкие кубики свиного сала. Подготовьте листья капусты и заверните в них начинку. Подрумяненные на сковороде голубцы уложите в кастрюльку, залейте грибным соусом и тушите в духовке.

В фарш также можно добавить рубленные яйца, сваренные вкрутую, а также вместо грибного соуса использовать сметану. В этом случае голубцы лучше не тушить, а запекать.