

Гарячі та холодні закуски з грибів

Виконали: Дергачова Марія та Карина Двір, 2-7

Гарячі. Гриби в сметані

Гриби в сметані

гриби свіжі білі або печериці - 1,2 кг

сметана - 200 г

масло топлене - 200 г

цибуля ріпчаста - 120 г

борошно пшеничне - 60 г

перець - за смаком

мускатний горіх - за смаком

сіль

зелень

Спосіб приготування:

Гриби зачищають від забруднень, відокремлюють канелюшки від ніжок, потім нарізають шматочками і проварюють в підсоленій воді 15 хвилин. Відкладають гриби на друшляк і дають стісти рідину.



Гриби в тісті



Гриби в тісті

Гриби свіжі нарізані - 500 г

яйце - 1 шт.

борошно пшеничне - 0,5 склянки

молоко - 0,5 склянки

масло рослинне - 1/3 склянки

сіль

Спосіб приготування:

Гриби очистити, промити, покласти в киплячу підсолону воду і варити 10-15 хвилин. Відкинути на друшляк, обсушити.

Для тіста яйце збити з борошном, молоком і сіллю до отримання однорідної маси.

Гриби по мисливські

- Гриби по-мисливські

- гриби лисички - 500 г, білі - 300 г, підосичники - 200 г
- сало - 100 г
- цибуля ріпчаста - 3 головки
- масло рослинне - 2 ст. ложки
- лікер "Бенедиктин" - 2 ст. ложки
- ягоди ялівцю або лохина - 5 ягід
- вершки високої жирності - 1/2 склянки
- зелень петрушки рубана - 2 ст. ложки
- перець чорний мелений
- сіль



- Спосіб приготування:

Ароматні гриби в маринаді

Ароматні гриби в маринаді

печериці (або білі гриби) - 500 г

сік лимонний - 5 столових ложок

сало рослинне - 4 столові ложки

цибуля ріпчаста дрібно нарізаний - 1/4 склянки

сіль - 1 чайна ложка

перець чорний свіжозмелений - 1/4 ч. ложки

коньяк

зелень петрушки подрібнена - 2 столові ложки

яйце варені - 2 шт.



Спосіб приготування:

Маленькі гриби, бажано однакові за розміром (до 2 см), відокремте від ніжок, промийте в проточній воді. Залийте водою, додавши 1 столову ложку лимонного соку, і витримайте кілька хвилин, щоб гриби не потемніли. Відкиньте на друшляк, обсушити. Лук обсмажте в розігрітій олії протягом 3 хвилин.

Жульєн з куркою і грибами

склад

Порції: 4-6

курячі стегенця - 2-3 шт (для бульйону: 1 цибулина, 1 лавровий лист, сіль, мелений перець),

гриби лісові (білі, підосичники, підберезники і т.п.) - 200-300 г,

цибуля ріпчаста - 4-6 шт,

сметана - 100-150 г,

сир твердий - 150-200 г,

борошно - 1 столова ложка



Гриби з шпинатом



Закуска «Грибна поляна»



Грибні конвертики з лавашу



Гриби по корейськi



Гриби «Застольні»



Закуска з баклажанів та грибів



Ікра з шампіньйонів



Шампіньйони по каталанські з соусом вінегрет



Для класичного соусу «Вінегрет» візьміть:
- 3 столові ложки оливкової олії; - 1
столову ложку винного оцту; - Сіль і
чорний мелений перець. Цей соус ви
можете приготувати відразу в пляшечці,
залити туди через воронку масло і оцет,
приправивши дрібною солі і перцю і
енергійно струснувши багато разів.

Печериці у винному соусі



Закуска з грибами та перцем



Мікс з шампіньйонів, моркви, яйця під майонезом

