



СОДЕРЖАНИЕ

ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ	6
САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ	8
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЛИСИЧКАМИ	10
СУП С ЛАПШОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	12
КАРТОФЕЛЬНОЕ СУФЛЕ С ШАМПИНЬОНАМИ	14
КОТЛЕТЫ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ	16
ЛАЗАНЬЯ С ШАМПИНЬОНАМИ	18
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЛИСИЧКАМИ	20
КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ	22
ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ НА УГЛЯХ	24
ЛИСИЧКИ С КАРТОФЕЛЕМ В ГОРШОЧКЕ	26
ЛИСИЧКИ ЖАРЕННЫЕ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ	28
САЛАТ «ЛЕСНОЙ»	30
ЯИЧНИЦА СО СВЕЖИМИ ШАМПИНЬОНАМИ	32
ПИЦЦА «ДОМАШНЯЯ»	34
СОЯ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ	36
БОРОВИКИ В СМЕТАНЕ	38
РЫЖИКИ ЖАРЕННЫЕ	40
ПИРОГ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ	42
СЛОЕННЫЕ ТРУБОЧКИ С ШАМПИНЬОНАМИ	44
КУЛЕБЯКА НОВГОРОДСКАЯ С ГРИБАМИ	46
МАРИНОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ	48
ГРИБНОЕ АССОРТИ	50
МАРИНОВАННЫЕ ВОЛНУШКИ	52
ОПЯТА С ЛИСТЬЯМИ ХРЕНА <i>(сухой способ)</i>	54
ВОЛНУШКИ СОЛЕННЫЕ <i>(холодный способ)</i>	56
ПОДОСИНОВИКИ, ПЕРЕСЫПАННЫЕ СОЛЮ	58
БЕЛЫЕ ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ	60
ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ ПРОДУКТОВ	62

ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ

5—6 клубней картофеля, 100 г бобов, 2 моркови, 200 г консервированных шампиньонов, 100 г мороженого зеленого горошка, 100 г филе анчоуса, 2 ст. ложки уксуса, 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, листья салата, соль.

1 Картофель, бобы, морковь, яйца и зеленый горошек хорошо вымыть. Затем все компоненты сварить в подсоленной воде, остудить.

2 Филе анчоуса и шампиньоны нарезать небольшими кусочками.

3 Картофель, морковь и яйца очистить и нарезать мелкими кубиками.

4 В отдельной посуде смешать все компоненты, добавив уксус и соль.

5 На дно салатницы красиво уложить листья салата. Сверху горкой выложить смесь и заправить маслом.

6 Готовый салат подавать к столу, посыпав зеленью петрушки.

Свежие грибы не рекомендуется хранить длительное время, так как они очень скоро начинают портиться. Грибы, подлежащие засолке либо маринованию, надо залить водой, а грибы, идущие на сушку, разложить на чистые листы бумаги в прохладном, хорошо проветриваемом помещении.



САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ

100 г шампиньонов, 1 луковица, 1/2 ч. ложки лимонного сока,
50 г кочанного салата, 20 г сметаны, 1/2 ст. ложки майонеза,
5 г маринованного перца, зелень.

- 1 Грибы перебрать, очистить, вымыть в холодной воде и отварить. Откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Охлажденные грибы нарезать небольшими кубиками.
- 2 Очищенный и вымытый репчатый лук нашинковать и соединить с лимонным соком.
- 3 Кочанный салат вымыть и нарезать соломкой.
- 4 Нарезать полосками маринованный перец.
- 5 Приготовить соус в отдельной посуде, смешав сметану с майонезом.
- 6 В высокий бокал выложить слоями продукты в следующем порядке: кочанный салат, шампиньоны, репчатый лук. Гарнировать полосками маринованного перца и зеленью петрушки.
- 7 Все залить приготовленным соусом и посыпать нарезанной зеленью.

