

## Салаты, жульены и другие грибные закуски



Без тонкого грибного аромата невозможно представить вкус многих любимых блюд, в том числе и салатов. Грибы — продукт сезонный, и очень важно воспользоваться моментом, не упустить этот дар природы, богатый редкими биоактивными компонентами.

Старайтесь почаще готовить грибные салаты, ведь в них содержится очень редкое вещество — трегалоза (грибной сахар).

Многие хозяйки, боясь пищевых отравлений, подвергают все без исключения грибы дополнительной тепловой обработке, отваривая их перед дальнейшим приготовлением. При этом утрачивается как вкус гриба, так и его пищевая ценность.

В дополнительной обработке не нуждаются белые грибы, шампиньоны, рыжики, лисички, опята летние и грибы-зонтики. Смело используйте их при приготовлении салатов.

«Королем» горячих закусок можно считать грибной жульен — изысканное и изумительно вкусное блюдо. Его можно готовить и подавать в кокотницах или небольших порционных кастрюльках. Их ставят на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой. На эту же тарелку кладут, черенком вправо, закусочную вилку.

При такой постановке ручки кокотниц, закрытые бумажными папильотками, должны быть повернуты влево. Горячей грибной закуской можно наполнять крутоны и тарталетки.



## «Отдых Сюая»



*100 г свежих шампиньонов, 100 г консервированных белых грибов, 1 брикетик сушеных китайских грибов, 70 г маринованных ростков горчицы, 4 колечка консервированного ананаса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка поджаренных семян кунжута, 200 мл воды.*

**Для украшения:** *зелень петрушки.*

Сушеные грибы залить горячей водой и оставить на 15–20 мин (для набухания).

Шампиньоны почистить, вымыть и нарезать мелкими кусочками. Обжарить их в растительном масле.

Измельчить 3 колечка ананаса.

Слить воду с разбухших китайских грибов, нарезать их мелкими кусочками и добавить к жарящимся шампиньонам. Грибы жарить на сильном огне 5 мин.

В глубокой миске соединить жареные и консервированные грибы, ростки горчицы и кусочки ананаса. Посыпать все компоненты салата семенами кунжута, тщательно перемешать и оставить (настаиваться) на 20 мин.

Перед подачей к столу украсить салат тонкими ломтиками ананаса, нарезанными из оставшегося кружка, кусочками консервированных грибов и зеленью петрушки.

## Салат из грибов с хреном



*500 г грибов, 3 ст. ложки растительного масла, лимонный сок, петрушка, укроп, хрен, перец, соль.*

Промытые грибы положить в кипящую воду и варить, пока не станут мягкими (около 30 мин). Крупные грибы нарезать ломтиками и выложить в салатник.

Полить их растительным маслом и лимонным соком, посыпать зеленью петрушки и укропом. Посолить, добавить черный перец и тертый хрен.

## Салат из белых грибов



*200 г белых грибов, 50 г репчатого лука, 15 мл уксуса, 50 мл растительного масла, зелень, соль.*

Грибы почистить, отварить до готовности в подсоленной воде и нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук нашинковать. Подготовленные продукты смешать, добавить уксус, соль и заправить все растительным маслом.

Готовое кушанье украсить зеленью.

### **Салат из свежих шампиньонов**



*6 свежих шампиньонов, 2 вареных яйца, 2–3 дольки чеснока, 1 свежий (или соленый) огурец, зеленый лук, майонез.*

Все продукты мелко покрошить, добавить зеленый лук (можно заменить репчатым), поперчить и посолить по вкусу.

Перед подачей на стол заправить майонезом.

### **Салат из вареных грибов и лука**



*400 г грибов, 80 г репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 1/2 ст. ложки лимонного сока, зеленый салат, черный перец горошком, укроп и зелень петрушки, соль.*

Хорошо вымытые грибы залить горячей подсоленной по вкусу водой с перцем и варить до тех пор пока не станут мягкими. Слить воду и нарезать грибы кусочками. Лук измельчить тонкими полукольцами, посолить и перетереть.

Выложить его на нарезанные грибы. Побрызгать продукты маслом и лимонным соком, посыпать мелко нарезанным укропом и петрушкой. Через 30 мин смесь слегка размешать.

Сервировать на листьях зеленого салата.

### **Салат из белых грибов с черным и красным перцем**



*500 г белых грибов, 70 мл растительного масла, 3%-ный уксус, черный и красный перец.*

Сваренные грибы нарезать дольками, посыпать черным и красным перцем, полить растительным маслом и сбрызнуть уксусом.

### **Грибной салат с зеленым луком**



*200 г грибов, 100 г зеленого лука, 100 г сметаны, лимонный сок, зеленый салат, перец, лавровый лист, соль.*

Грибы тщательно промыть, почистить и отварить в подсоленной воде со специями. Затем нарезать их небольшими кубиками. Зеленый лук измельчить.

Подготовленные продукты смешать. Добавить лимонный сок, соль и перец.

Заправить смесь сметаной, затем выложить в посуду на листья зеленого салата.



акомка

### Грибной салат с филе цыпленка и сыром



.....

*200 г грибов, 100 г филе цыпленка,  $\frac{1}{3}$  корня сельдерея, 50 г голландского сыра, 1 соленый огурец, 1 помидор, 150 г майонеза, соль.*

Мясо цыпленка, свежие грибы, корень сельдерея отварить и нарезать соломкой. Сыр натереть на мелкой терке. Огурец нарезать кружочками, помидор — ломтиками.

Приготовленные продукты и половину ломтиков помидора перемешать, посолить и залить майонезом.

Украсить блюдо оставшимися ломтиками помидора.

### Салат из маринованных грибов с луком



.....

*200 г маринованных (соленых, квашеных) грибов, 50 г репчатого лука, 70 г сметаны, зелень, соль.*

Грибы вымочить в воде и мелко нарезать. Репчатый лук нашинковать.

Подготовленные продукты смешать. Добавить соль, заправить сметаной.

Готовое блюдо украсить зеленью.

### Грибной салат с овощами и макаронами



.....

*200 г грибов, 100 г макарон, 100 г огурцов, 100 г помидоров, 50 г репчатого лука, 1 вареное яйцо, 50 г консервированного горошка, 100 г майонеза, горчица, перец, соль.*

Очищенные и тщательно промытые грибы отварить в подсоленной воде со специями и нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук нашинковать. Яйцо сварить, почистить и измельчить. Макароны отварить в подсоленной воде и промыть. Огурцы и помидоры мелко нарезать.

Все продукты смешать. Добавить соль, перец, горчицу, консервированный горошек и заправить майонезом.

Украсить кушанье тонкими ломтиками помидоров и огурцов.

### Салат из грибов с лимонным соком



.....

*200 г грибов, 100 мл лимонного сока, 50 г майонеза, 50 мл растительного масла, зелень, специи, соль.*

## *Грибы.* **Готовим и консервируем**

Грибы почистить и отварить в подсоленной воде со специями. Воду слить, а грибы залить лимонным соком и поставить в прохладное место на 2–3 ч. Затем слить сок, грибы мелко нарезать, заправить растительным маслом и майонезом.

Готовое блюдо украсить зеленью.

### **Салат из грибов с клюквой**



*200 г грибов, 50 г репчатого лука, 100 г сметаны, зелень, клюква, соль.*

Ягоды промыть. Очищенные грибы отварить в подсоленной воде и нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук нашинковать.

Все продукты смешать, добавить соль, заправить сметаной и тщательно перемешать. Готовое кушанье украсить зеленью.

### **Грибной салат с вином**



*500 г шампиньонов, 300 г вареного окорока, 200 мл белого сухого вина, соль.*

Шампиньоны отварить и нарезать ломтиками, окорок — кубиками.

Продукты перемешать, посолить и залить вином.

### **Салат из маслят с хреном**



*300 г грибов, 100 г хрена, 50 г зеленого лука, 50 г сметаны, 3 вареных яйца, зелень, лимонный сок, сахар, соль по вкусу.*

Грибы отварить в подсоленной воде со специями, нарезать небольшими кубиками и смешать с измельченным зеленым луком.

Яйца отварить и почистить. Желтки растереть со сметаной. Добавить натертый на мелкой терке хрен, сахар и лимонный сок.

Приготовленной смесью залить кушанье и посыпать его измельченной зеленью.

### **Салат из шампиньонов в винном соусе**



*300 г шампиньонов, 100 г репчатого лука, 70 г моркови, 100 г помидоров, 150 мл сухого белого вина, 20 мл лимонного сока, 30 мл растительного масла, зелень, перец, соль.*



### акомка

Шампиньоны промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в эмалированную кастрюлю и залить вином. Добавить соль, перец и тушить при закрытой крышке на среднем огне 10–15 мин.

Морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать дольками, репчатый лук нашинковать, зелень измельчить.

Подготовленные продукты смешать, заправить растительным маслом и лимонным соком.

Блюдо украсить зеленью и стружкой моркови.

## Салат из грибов слабого маринада



*500 г грибов, 2–3 лавровых листа, 5 горошин черного перца.*

*Для маринада: 100 мл 3%-ного уксуса, 5–6 долек чеснока, 100 мл растительного масла, 3–4 веточки петрушки, соль.*

Свежие грибы почистить, промыть и сварить в подсоленной воде, добавив несколько горошин черного перца и лавровый лист.

Воду слить, грибы нарезать ломтиками и положить на 10–15 мин в маринад, приготовленный из уксуса, соли, растительного масла, чеснока и мелко нарезанной зелени петрушки.

Грибы выложить в салатник.

## Салат из шампиньонов и спаржи



*300 г шампиньонов, 300 г спаржи, 80 мл растительного масла, 30 мл лимонного сока, зелень, перец, соль.*

Спаржу отварить в подсоленной воде и нарезать кружочками. Грибы измельчить и потушить в собственном соку с солью, перцем и лимонным соком.

Приготовленные продукты смешать. Добавить уксус и растительное масло.

Готовое кушанье украсить зеленью.

## Салат из шампиньонов с апельсинами и сладким перцем



*300 г шампиньонов, 150 г сыра, 150 г сладкого перца, 100 г яблок, 100 г апельсинов, 10 г горчицы, 30 мл лимонного сока, мед, цедра, соль.*

# Содержание

<b>Немного о грибах</b> .....	5
<i>Назвался грибом, полезай</i> .....	6
<i>Знакомтесь — съедобные грибы</i> .....	7
<i>Осторожно — несъедобные и ядовитые грибы</i> .....	14
<i>Пищевая ценность грибов</i> .....	15
<i>Некоторые предупреждения</i> .....	17
<i>Азы грибной кулинарии</i> .....	17
<b>Салаты, жульены и другие грибные закуски</b> .....	19
«Отдых Сющая» .....	20
Салат из грибов с хреном .....	20
Салат из белых грибов .....	20
Салат из свежих шампиньонов .....	21
Салат из вареных грибов и лука .....	21
Салат из белых грибов с черным и красным перцем .....	21
Грибной салат с зеленым луком .....	21
Грибной салат с филе цыпленка и сыром .....	22
Салат из маринованных грибов с луком .....	22
Грибной салат с овощами и макаронами .....	22
Салат из грибов с лимонным соком .....	22
Салат из грибов с клюквой .....	23
Грибной салат с вином .....	23
Салат из маслят с хреном .....	23
Салат из шампиньонов в винном соусе .....	23
Салат из грибов слабого маринада .....	24
Салат из шампиньонов и спаржи .....	24
Салат из шампиньонов с апельсинами и сладким перцем .....	24
Салат из шампиньонов, яиц и зелени .....	25
Салат из шампиньонов и зеленого горошка .....	25



Салат из шампиньонов и мяса .....	25
Салат с шампиньонами и свежими огурцами .....	26
Салат с шампиньонами, яблоками и помидорами .....	26
Салат с шампиньонами, орехами и черносливом .....	26
Салат «Пикантный» .....	27
Грибной салат с крабовыми палочками .....	27
Салат из маринованных грибов и соленых огурцов .....	27
Грибной салат с ветчиной и сыром .....	28
Грибной салат с картофелем и с яблоками .....	28
Грибной салат с картофелем .....	28
Грибной салат с картофелем .....	29
Салат «Арлекин» .....	29
Грибной салат с консервированной кукурузой .....	29
Грибной салат по-белорусски .....	30
Салат из маринованных грибов и картофеля .....	30
Салат из соленых грибов с луком .....	30
Салат из маринованных грибов, помидоров и яблок .....	30
Салат из маринованных грибов с острым перцем .....	31
Салат из маринованных грибов и риса .....	31
Салат из маринованных грибов с зеленым луком и яйцом .....	31
Салат с маринованными грибами и ветчиной .....	32
Салат из маринованных грибов с сельдереем .....	32
Салат с маринованными грибами и творогом .....	32
Салат с маринованными грибами и рыбой .....	32
Салат из соленых (или маринованных) грибов с соусом .....	33
Салат с солеными грибами и овощами .....	33
Грибной салат с ветчиной и маринованными фруктами .....	33
Салат с солеными грибами и ветчиной .....	34
Салат с грибами, ветчиной и соленым огурцом .....	34
Салат с консервированными шампиньонами и с орехами .....	34
Салат из сушеных грибов со свеклой .....	34
Салат с грибами, сыром, яблоками и перцем .....	35
Грибной салат с картофелем и огурцами .....	35
Грибной салат-желе .....	35
Салат «Туска» .....	36
Салат «Венский» .....	36
Салат «Гурман» .....	36
Салат «Пестрый» .....	36
Салат-коктейль «Новинка» .....	37
Салат-коктейль острый .....	37
Салат-коктейль яичный с хлебной крошкой .....	37
Салат-коктейль из шампиньонов .....	38
Салат из грибов и мяса цыпленка .....	38



## Грибы. Готовим и консервируем

Салат из шампиньонов с помидорами .....	38
Салат из шампиньонов с квашеной капустой .....	39
Салат из шампиньонов с телятиной .....	39
Грибной салат с цыпленком .....	39
Салат грибной с сыром, яблоками и зеленью .....	39
Салат из маринованных грибов и филе цыпленка .....	40
Салат с маринованными грибами и вареной колбасой .....	40
Салат с грибами и зеленым салатом .....	40
Салат из соленых грибов и филе цыпленка .....	41
Салат из опят с редькой .....	41
Салат грибной с сельдью .....	41
Салат грибной с апельсинами .....	42
Салат из свежих грибов и овощей по-китайски .....	42
Салат с грибами, сельдереем и перцем по-армянски .....	42
Салат с грибами и луком по-русски .....	43
Грибной салат по-карельски .....	43
Салат грибной с соусом .....	43
Салат с картофелем и майонезом .....	44
Салат «Русский» .....	44
Салат «Пиранделло» .....	44
Салат из соленых или маринованных грибов .....	44
Грибной салат с фасолью .....	45
Грибной салат с ветчиной и овощами .....	45
Салат из шампиньонов с белокочанной капустой .....	45
«Огуречник» .....	46
Салат из грибов, картофеля и лука .....	46
«Любимый» .....	46
«Полянка» .....	47
Салат из соленых грибов .....	47
Салат с шампиньонами, ветчиной и овощами .....	47
«Косовский» .....	48
Салат грибной по-португальски .....	48
Салат со шпинатом и шампиньонами .....	48
Салат из лисичек по-немецки .....	49
Салат из свежих рыжиков .....	49
Салат из шампиньонов по-венгерски .....	49
Салат из шампиньонов по-голландски .....	49
Салат из шампиньонов с огурцами и зеленым горошком .....	50
Салат из грибов и отварного языка .....	50
Салат из фасоли и шампиньонов .....	50
Салат из кукурузы и вареных грибов .....	50
«Ермак» .....	51
Грибной салат с макаронами .....	51



Салат из сухих грибов .....	51
Салат из трюфовика серо-желтого .....	52
Грибной салат с картофелем и луковым ассорти .....	52
Грибной салат с ветчиной и с овощами .....	52
«Сборная солянка» .....	53
Рисовый салат с грибами .....	53
Грибной винегрет .....	53
Винегрет из свежих шампиньонов .....	53
Жюльен грибной .....	54
Жюльен из шампиньонов .....	54
Жюльен из шампиньонов со сметаной (вариант I) .....	54
Жюльен из шампиньонов со сметаной (вариант II) .....	55
Жюльен из шампиньонов и ветчины .....	55
Жюльен из белых грибов .....	55
Гамбургер с шампиньонами .....	56
Тартинки с шампиньонами и перцем .....	56
Бутерброды с шампиньонами и луком .....	56
Бутерброды с шампиньонами и баклажанами .....	57
Бутерброды с грибами «Геометрические» .....	57
Бутерброды с грибным маслом .....	58
Бутерброды горячие с грибами и помидорами .....	58
Бутерброды горячие с мясным фаршем и грибами .....	58
Бутерброды с боровиками .....	59
Бутерброды с грибами и печеночным паштетом .....	59
Бутерброд с яйцом и грибами .....	59
Бутерброд с грибами, зеленым луком и помидорами .....	59
Бутерброд с солеными грибами .....	60
Бутерброды с маринованными грибами под майонезом .....	60
Бутерброды «Лесные» .....	60
Бутерброды с грибами .....	60
«Грибки» .....	61
Грибы с вином в сметане .....	61
Икра грибная с луком .....	61
Икра грибная с луком и сметаной .....	62
Икра грибная с яйцами .....	62
Икра из сушеных грибов .....	62
Икра из сушеных (соленых или маринованных) грибов .....	63
Икра из соленых грибов .....	63
Икра грибная с чесноком .....	63
Икра из шампиньонов .....	63
Икра из свежих лисичек .....	64
Икра из свежих сыроежек .....	64
Икра из сухих грибов .....	64

Икра из сушеных и соленых грибов .....	65
Икра из сушеных грибов пряная .....	65
Икра грибная с морской капустой .....	65
Икра из грибов и моркови (вариант I) .....	66
Икра из грибов и моркови (вариант II) .....	66
Печеные грибы с зеленью петрушки и укропа .....	66
Грибы с чесноком .....	67
Грибы с проростками фасоли .....	67
Грибные котлеты .....	67
Грибы с сосисками .....	68
Клецки из картофеля с грибами .....	68
Цветная капуста с маслятами .....	68
Рис с грибами и горошком .....	69
Запеканка грибная .....	69
Фаршированные грибы .....	69
Грибы заливные .....	70
Плов с грибами .....	70
Грибы сушеные отварные с хреном .....	70
Помидоры, фаршированные свежими грибами .....	70
Устрицы со свежими шампиньонами .....	71
Закуска из шампиньонов и фасоли в сладком горчичном соусе .....	71
Соленые грибы с квашеной капустой .....	71
Грибник .....	72
Рулеты из килек с грибами .....	72
Рулеты с маринованными грибами .....	72
Шампиньоны фаршированные .....	72
Копченая сельдь в грибном соусе .....	73
Яйца, фаршированные грибами .....	73
Холодное блюдо с грибами .....	74
Помидоры, фаршированные грибами .....	74
Сельдь с грибами .....	74
Огурцы, фаршированные грибами .....	75
Горячая закуска из грибов в вине .....	75
Яйца, фаршированные грибами и овощами .....	75
Корзиночки с грибами .....	76
Яйца, фаршированные шампиньонами .....	76
Яйца, фаршированные белыми грибами .....	77
Яйцо «корзиночка» .....	77
Боровики заливные по-белорусски .....	77
Карп заливной с шампиньонами .....	77
Заливное из грибов .....	78
<b>Грибные бульоны и супы .....</b>	<b>79</b>
Грибной бульон .....	80



## акомка

Бульон диетический .....	80
Бульон из сушеных грибов .....	80
Бульон грибной с пельменями .....	80
Бульон из сушеных дождевиков .....	81
Бульон из свежих дождевиков .....	81
Бульон грибной с овощами .....	81
Бульон с грибными кубиками .....	81
Суп из грибов со сливками .....	82
Губница .....	82
Грибной суп с рисом .....	82
Суп из грибов с укропом .....	83
Суп-пюре гороховый с грибами .....	83
Похлебка грибная .....	83
Суп гороховый с грибами .....	83
Суп картофельный со свежими грибами .....	84
Суп из свежих грибов с крапивой .....	84
Суп грибной с зеленью .....	84
Борщ летний .....	84
Борщ со свежими грибами .....	85
Борщ грибной с перцем .....	85
Борщ грибной с черносливом .....	85
Борщ грибной с зеленым луком .....	86
Борщ постный с квасом .....	86
Борщок свекольный с грибами .....	86
Борщ грибной с сушеными грибами .....	87
Борщ с сушеными грибами и капустой .....	87
Борщ со сметаной и сушеными белыми грибами .....	87
Рассольник грибной .....	88
Рассольник диетический с грибами .....	88
Грибной суп-рассольник .....	88
Похлебка куриная с грибами .....	89
Суп с грибными «ушками» .....	89
Грибной суп с рисом .....	89
Грибной суп с помидорами .....	90
Грибной суп с лапшой .....	90
Грибной суп с картофелем .....	90
Грибной суп с гренками .....	91
Суп из свежих грибов с желтком .....	91
Грибной суп с овощами .....	91
Кислый грибной суп .....	92
Мясной суп с грибами и морковью .....	92
Суп из свежих грибов с мясом и манной крупой .....	92
Грибной суп с бутербродами .....	93

Грибной суп с ячневой крупой .....	93
Суп мясной с грибами и морковью .....	93
Суп с грибами и тыквой .....	94
Грибной суп с клецками .....	94
Свекольник с «ушками» (польский) .....	95
Суп с грибами и жареным мясом .....	95
Похлебка «Уральская» .....	96
Грибной суп с овощами .....	96
Грибная солянка с мясом .....	96
Грибная солянка .....	97
Солянка из осетра и семги с грибами .....	97
Солянка со свежими белыми грибами .....	98
Солянка грибная из сухих грибов .....	98
Солянка из морской рыбы с грибами .....	98
Солянка с грибами и рыбой .....	99
Суп из репы с грибами .....	99
Капустник грибной .....	100
Картофельный суп со свежими грибами .....	100
Грибной суп-пюре .....	101
Суп картофельный с грибами и петрушкой .....	101
Суп картофельный с грибами .....	101
Грибной суп с картофельными галушками .....	102
Суп мясной с овощами и грибами .....	102
Суп с клецками .....	102
Грибной суп с пирожками (по-литовски) .....	103
Суп крупяной с сушеными грибами .....	103
Суп грибной с рисом .....	103
Суп грибной с сельдереем и чесноком .....	104
Похлебка грибная с рисом .....	104
Похлебка грибная с перловой крупой .....	104
Похлебка постная с грибами .....	105
Грибной суп с кабачками .....	105
Рисовый суп с грибами .....	105
Суп грибной на молоке .....	106
Суп-пюре из грибов и манной крупы .....	106
Грибной суп-пюре на курином бульоне .....	106
Квас-суп (по-белорусски) .....	107
Суп из белых грибов с картофелем .....	107
Суп с грибными клецками .....	107
Суп из белых грибов с овощами .....	108
Суп картофельный со свежими грибами .....	108
Суп из телятины с грибами .....	108
Суп-пюре из белых сушеных грибов с рисом и лимоном .....	108



Суп из свежих грибов с гренками .....	109
Суп из белых сушеных грибов с рисом, сливками и лимоном .....	109
Щи наваристые с грибами .....	109
Суп из вешенок с лапшой .....	110
Солянка из лисичек по-русски .....	110
Суп картофельный со свежими маслятами и укропом .....	110
Суп из свежих маслят .....	110
Суп из лисичек .....	111
Суп из сыроежек на мясном бульоне .....	111
Похлебка грибная с вермишелью .....	111
Суп из опят .....	112
Суп из опят с картофелем .....	112
Похлебка «Финская» .....	112
Суп овощной с грибами .....	112
Грибной холодник .....	113
Суп грибной по-румынски .....	113
Грибной суп с перловой крупой по-польски .....	113
Щи кислые с грибами .....	114
Суп из сыроежек с картофелем .....	114
Суп из свежемороженых шампиньонов с молоком .....	114
Суп из шампиньонов .....	115
Грибной суп с телятиной .....	115
Суп-пюре из шампиньонов .....	115
Суп из шампиньонов .....	116
Суп-пюре грибной .....	116
Крем-суп из шампиньонов .....	116
Суп из шампиньонов с макаронами и топинамбуром .....	117
Суп мясной с шампиньонами .....	117
«Брюссельский суп» .....	117
Окрошка с солеными грибами .....	118
Консервированный грибной суп с томатами .....	118
<b>Грибы жареные, запеченные и тушеные .....</b>	<b>119</b>
Жареные шляпки свежих грибов .....	120
Жареные сушеные грибы .....	120
Панированные жареные грибы .....	120
Грибы в панировке .....	121
Жаркое из грибов с капустой .....	121
Грибы, жаренные во фритюре .....	121
Грибы свежие жареные .....	122
Солянка грибная со свежей капустой .....	122
Котлеты из свежих грибов .....	122
Грибы «Румяные» .....	123
Грибы с чесноком .....	123

## Грибы. Готовим и консервируем

Грибы свежие, жаренные с яйцами .....	123
Котлеты из сушеных грибов с картофельным соусом .....	124
Грибы с луком и чесноком .....	124
Грибы с вином в сметане .....	124
Грибы с отварным луком-пореем .....	125
Жаренные грибы с лимонным соком .....	125
Рулетики с грибами .....	125
Блинчики из грибов и картофеля .....	125
Блины с грибами .....	126
Омлет с грибами .....	126
Картофель жареный с грибами .....	127
Картофельно-грибные котлеты .....	127
Котлеты из сушеных боровиков .....	127
Сушеные грибы, жаренные в сметане .....	127
Сушеные грибы, жаренные с луком .....	128
Соленые грибы, поджаренные на растительном масле, с картофелем .....	128
Грибы маринованные с картофелем и сметаной .....	128
Консервированные грибы в сметане .....	129
Жаренные белые грибы в сметане .....	129
Грибы, жаренные в сухарях (по-венгерски) .....	129
Грибной омлет .....	129
Белые грибы с помидорами .....	130
Грибы белые свежие, запеченные с ветчиной .....	130
Котлеты из боровиков .....	130
Белые грибы жареные .....	131
Боровики с луковой подливкой .....	131
Жаркое из пестиков хвоща полевого и грибов .....	131
Котлеты с грибами крестьянские .....	131
Белые грибы по-строгановски .....	132
Шашлык из грибов .....	132
Шницель грибной .....	132
Блинчики из яиц и соленых грибов .....	133
Фондю с овощными шашлычками .....	133
Шампиньоны с овощами .....	133
Омлет из шампиньонов .....	134
Яичница с шампиньонами .....	134
Плов с шампиньонами и ветчиной .....	134
Шампиньоны по-провансальски .....	135
Медовые шампиньоны .....	135
Вермишель с шампиньонами и маслом .....	135
Шампиньоны, жаренные с яйцами .....	136
Зразы картофельные с шампиньонами .....	136
Картофель с шампиньонами, луком и помидорами .....	137



Шампиньоны с проростками спаржи .....	137
Котлеты из шампиньонов с картофелем .....	137
Дождевики по-итальянски .....	137
Дождевики, жаренные в сухарях .....	138
Рагу из сыроежек и лисичек .....	138
Жаркое рыбное с грибами .....	138
Топинамбур отварной с грибами .....	139
Витки по-русски заливные .....	139
Котлеты рыбные с грибами и крапивой .....	139
Рыба жареная с овощным гарниром и грибами .....	139
Котлеты из грибов и фасоли .....	140
Вешенка жареная .....	140
Свежие (или соленые) грузди, жаренные в сметане .....	140
Жаркое из лесных грибов в сметане .....	141
Жаренные рыжики .....	141
Рыжики свежие в сметане .....	141
Рыжики панированные .....	141
Рыжики выдержанные жареные .....	142
Рыжики, жаренные с луком и сметаной .....	142
Лисички жареные .....	142
Сморчки в сметане .....	142
Сморчки, жаренные в масле .....	143
Опята, жаренные в сметане .....	143
Осенние опята в сметане с луком .....	143
Сыроежки, жаренные в сметане .....	143
Шашлык из свежих грибов .....	144
Телятина жареная панированная, с грибами .....	144
Свинина с грибами «под шубой» .....	144
Грибной плов «Шоу для любителей» .....	145
Котлеты из птицы с грибами и морковью .....	145
Рыба жареная с грибами .....	145
Австралийский цыпленок с грибами .....	146
Камбала жареная с грибами, луком и солеными огурцами .....	146
Грибное рагу .....	147
Грибы, запеченные под белым соусом .....	147
Грибы, запеченные в сметане с хреном .....	148
Грибы в сметане .....	148
Пудинг грибной .....	148
Грибы «под шубой» .....	149
Грибная бабка с овощами .....	149
Свежие грибы, запеченные с баклажанами .....	149
Грибная солянка .....	150
Яичница с грибами и куриным мясом .....	150



Грибы с сыром и зеленым горошком .....	151
Грибная запеканка .....	151
Запеканка из грибов и хлеба .....	151
Запеканка из грибов и картофеля .....	152
Запеканка из грибов и макарон .....	152
Запеканка грибная с сосисками .....	153
Запеканка из грибов и мяса .....	153
Запеканка из грибов, мяса и риса .....	153
Запеканка из грибов и рыбы .....	154
Запеканка из грибов и белокочанной капусты .....	154
Запеканка из грибов и яиц .....	155
Макароны, запеченные с грибами .....	155
Грибы, запеченные с помидорами .....	155
Грибы, запеченные с капустой .....	156
Грибы, запеченные с рисом и помидорами .....	156
Грибы, запеченные с ветчиной и белым хлебом .....	157
Запеченный грибной рулет .....	157
Боровики, запеченные в сметане .....	158
Запеченное грибное пюре .....	158
Грибное рагу в томате .....	158
Грибы, запеченные в сметане, по-польски .....	159
Запеканка грибная под соусом .....	159
Грибы печеные .....	160
Зразы с грибами .....	160
Мясо с белыми грибами .....	160
Брюква с грибами .....	161
Шампиньоны, запеченные с сыром .....	161
Грибы с сельдереем в яблочном соусе .....	161
Шампиньоны с сыром .....	162
Картофельная запеканка с грибным фаршем .....	162
Картофель, запеченный с шампиньонами .....	163
Картофель с шампиньонами в сметанном соусе .....	163
Запеканка из картофеля с шампиньонами .....	163
Картофельный рулет с шампиньонами .....	164
Картофельное суфле с шампиньонами .....	164
Картофельная запеканка с шампиньонами и шпротами .....	165
Зразы с сушеными грибами .....	165
Грибы, запеченные в соусе .....	166
Маслята с картофелем .....	166
Грибная икра .....	167
Запеканка из грибов и крупы .....	167
Пышная грибная запеканка .....	167
Пышная грибная запеканка с белым хлебом .....	168



Пышная грибная запеканка с ветчиной и рисом .....	168
Запеканка грибная из опят .....	169
Запеканка рыбная с грибами .....	169
Запеканка из картофеля с сушеными и солеными грибами .....	169
Картофельная запеканка с грибами .....	170
Запеканка из сморчков (строчков) .....	170
Овощная запеканка с мясом и грибами .....	170
Грибной пудинг .....	171
Грибы, запеченные в сметане .....	171
Сморчки, запеченные в сметанном соусе .....	171
Маринованные грибы, запеченные в яйцах .....	172
Грибы, запеченные с плавленым сыром .....	172
Грибы, запеченные с картофелем .....	172
Мясо домашней птицы и грибы, запеченные с картофельным пюре .....	173
Мясо, запеченное с фасолью и грибами .....	173
Омлет с грибами .....	173
Жаркое из кролика с грибным соусом .....	174
Рулетики из свинины с грибами и фруктами .....	174
Рулет картофельный с грибами .....	175
Рыбные рулеты, запеченные с грибами .....	175
Мясной рулет с грибами и сыром .....	175
Треска с картофелем и грибами .....	176
Рыба, запеченная с грибами .....	176
Судак, запеченный с грибами и сливками .....	177
Карп, запеченный с грибами .....	177
Рыба по-фермерски .....	178
Грибы в сметанном соусе .....	178
Тушеные грибы .....	178
Грибы, тушеные в горчичном соусе .....	179
Грибы, тушеные с картофелем .....	179
Грибы, тушеные с картофелем и горохом .....	179
Грибы, тушеные в сметане .....	180
Грибы, тушеные в сливках .....	180
Грибной гуляш .....	180
Грибы свежие тушеные .....	180
Грибы, тушеные с овощами .....	181
Грибы, тушеные с луком-пореем (или репчатым луком) .....	181
Грибы, тушеные с картофелем .....	181
Грибы, тушеные с помидорами .....	182
Грибы, тушеные со шпиком и сметаной .....	182
Грибы в сметане по-смоленски .....	182
Грибы по-охотничьи .....	183
Соленые грибы, тушеные с овощами .....	183

## Грибы. Готовим и консервируем

Отварной лук-порей с тушеными грибами .....	183
Кольраби, тушенная с грибами .....	184
Фасоль с луком и грибами .....	184
Грибы по-французски .....	184
Грибы, тушенные с ячневой крупой (или рисом) .....	185
Овощи с грибами .....	185
«Колобки» из грибов и отварного картофеля .....	185
Рис, тушенный с грибами и сыром .....	186
Макароны с грибами и сыром .....	186
Жареный картофель с тушеными грибами .....	187
Рис «Грибничок» .....	187
Грибы в майонезно-чесочно-сметанном соусе .....	187
Грибы «а-ля пулетт» .....	188
Тушеные грибы с помидорами .....	188
Свекла, тушенная с грибами .....	188
Грибы с овощами в горшочке .....	188
Грибы, тушенные с чесноком .....	189
Грибы тушенные по-чешски .....	189
Цветная капуста с грибами .....	189
Грибы тушенные .....	190
Грибы, тушенные в мясном бульоне .....	190
Грибы, тушенные с картофелем .....	190
Грибы, тушенные с картофелем в соусе .....	190
Битки «Селянские» .....	191
Свежие грибы, тушенные в собственном соку .....	191
Рагу из свежих грибов .....	191
Картофель с грибами в горшочке .....	192
Грибы в яичном соусе .....	192
Белые грибы с луковой подливкой .....	192
Сушеные грибы, тушенные с луком .....	192
Шампиньоны, тушенные со сливками .....	193
Шампиньоны, тушенные с орехами .....	193
Голубцы с шампиньонами .....	193
Шампиньоны «Провансаль» .....	194
Тушеные шампиньоны .....	194
Шампиньоны в сметанном соусе .....	194
Картофель с шампиньонами .....	194
Шампиньоны, тушенные с зеленым горошком .....	195
Шампиньоны в сметане с помидорами .....	195
Тушеные лисички, опята, сыроежки .....	195
Грибы, тушенные с яблоками .....	196
Маслята тушенные .....	196
Маслята тушенные с луком .....	196



Овощи со свежими сморчками .....	197
Сморчки тушеные .....	197
Вешенки в майонезно-чесочно-сметанном соусе .....	197
Вешенка тушеная .....	198
Вешенка в сметане .....	198
Подберезовики и подосиновики, тушенные со сливками .....	198
Опята тушеные .....	198
Котлеты рубленные с лисичками .....	199
Антрекоты с грибами .....	199
Баранина с грибами и фасолью .....	199
Свинина, тушенная с грибами .....	200
Курица, тушенная с грибами .....	200
Почки с грибами .....	200
Печень с шампиньонами .....	201
Рулет мясной с грибами .....	201
Итальянский шницель с тушеными грибами .....	201
Баклажаны, тушенные с грибами .....	202
Грибы, тушенные с говядиной и баклажанами .....	202
Рыба, запеченная с грибами .....	202
Рыба, тушенная в томатном соусе, с грибами .....	203
Лосина с грибами .....	203
Курица, тушенная с грибами .....	204
Макароны с соусом из мяса и грибов .....	204
Грибы с колбасой .....	204
Гуляш из грибов и мяса .....	205
Тушеное мясо с фасолью и грибами .....	205
Фасоль в соусе из грибов и копченой корейки .....	206
Свинина тушенная с грибами и картофелем .....	206
Сардельки с грибами и овощами .....	206
Говядина с грибами .....	207
Телятина с грибами .....	207
Свинина с грибами и черносливом .....	207
Свинина жареная с тушеными грибами .....	208
Рыба с рисом и грибами .....	208
Рыба, тушенная с грибами .....	209
Рыба, тушенная с грибами и овощами .....	209
Рыба, тушенная с грибами и картофелем .....	209
Рыба, тушенная в томатном соусе с грибами .....	210
Зразы из рыбы и грибов под соусом .....	210
Налим, тушенный с грибами и огурцами .....	211
Скумбрия в соусе из шампиньонов по-французски .....	211
Фаршированные грибы .....	212
Грибы свежие фаршированные по-венгерски .....	212

Шампиньоны, фаршированные куриным мясом .....	212
Грибы, фаршированные рисом .....	213
Фаршированные шампиньоны .....	213
Шампиньоны, фаршированные сыром .....	214
Кабачки, фаршированные грибами и морковью .....	214
Кабачки, фаршированные грибами и рисом .....	214
Шампиньоны, фаршированные картофельным пюре .....	215
Картофель, фаршированный грибами .....	215
Картофель печеный, фаршированный сушеными грибами .....	215
Картофель, фаршированный шампиньонами .....	216
Брюква, фаршированная грибами .....	216
Помидоры, фаршированные грибами и ветчиной .....	216
Помидоры, фаршированные грибной икрой .....	217
Картофель, фаршированный грибами .....	217
Картофельная бабка, фаршированная шампиньонами .....	218
Колдуны с грибами .....	218
Галантин из курицы с грибами .....	218
Курица, фаршированная грибами .....	219
Индейка, фаршированная грибами .....	219
Котлеты рубленые, фаршированные грибами .....	219
Телячья грудинка, фаршированная грибами .....	220
Мясные рулеты, фаршированные грибами .....	220
Щука, фаршированная грибами .....	221
Карп, запеченный с шампиньонами .....	221
Угорь, фаршированный грибами .....	221
Запеченная в фольге сельдь, фаршированная грибами .....	222
Рубленая рыба, фаршированная грибами .....	222
Рыба, шпигованная грибами .....	223
Судак, фаршированный грибами .....	223
Лещ, фаршированный грибами и рисом .....	224
<b>Грибные соусы .....</b>	<b>225</b>
Основной грибной соус .....	226
Основной белый соус .....	226
Основной томатный соус .....	226
Основной красный соус .....	227
Соус белый рыбный .....	227
Соус с вином и грибами .....	228
Лимонный соус с маринованными грибами и каперсами .....	228
Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами .....	229
Красный соус с ветчиной и грибами .....	229
Красный соус с грибами и помидорами .....	230
Красный соус с луком и грибами .....	230
Красный соус с шампиньонами .....	230



## акомка

Грибной соус с луком (вариант I) .....	231
Грибной соус с луком (вариант II) .....	231
Грибной соус с молоком .....	232
Соус «Охотничий» с грибами и вином .....	232
Грибной соус с тыквой и мандаринами .....	232
Холодный грибной соус .....	233
Грибной соус с хреном .....	233
Грибной соус с огурцами и помидорами .....	233
Соус грибной с лимонным соком .....	234
Грибной соус с белым вином .....	234
Соус из сморчков с мозгами .....	234
Грибной соус с вином и яйцами .....	235
Соус томатный с грибами и овощами .....	235
Томатный соус с грибами .....	236
Соус грибной со сметаной и луком .....	236
Соус грибной с томатом .....	237
Грибной соус с луком и томатом .....	237
Быстрый грибной соус к спагетти .....	237
Грибной соус с вином и салом .....	237
Грибной соус с томатом и чесноком .....	238
Соус рыбный с шампиньонами .....	238
Томатный соус по-испански .....	239
Соус «Америка» .....	239
Соус грибной из опят .....	239
Соус «Охотничий» с вешенками .....	239
Соус из анчоусов .....	240
Соус из вешенок со сладким перцем и томатным соком на мясном бульоне .....	240
Соус из вешенок со сметаной и зеленью .....	240
Грибной ароматный сок .....	241
Соус из кольцевика .....	241
Соус грибной со сливками .....	241
Грибной соус с чесноком .....	242
Соус грибной .....	242
Грибной соус с вином .....	242
Соус из трюфелей по-французски .....	243
Коричневый грибной соус с томатом .....	243
Соус с трюфелями .....	243
Грибной соус с помидорами .....	244
Грибной соус с огурцами и помидорами .....	244
Белый грибной соус .....	244
Грибная подливка .....	245
Соус грибной белый .....	245
Соус грибной с яичными желтками и сметаной .....	246

Грибной соус сметанный .....	246
Луковый соус с грибами .....	246
Соус «Охотничий» (вариант I) .....	246
Соус «Охотничий» (вариант II) .....	247
Грибной соус кисло-сладкий .....	247
Грибной соус с ветчиной .....	247
Грибной соус с луком и томатом .....	248
<b>Грибы в тесте: пироги, блины, пельмени и пиццы .....</b>	<b>249</b>
Тесто для пирогов с грибами .....	250
Начинка из свежих грибов .....	250
Начинка из соленых грибов .....	251
Начинка из сушеных грибов .....	251
Грибная начинка с помидорами .....	251
Грибная начинка с ветчиной и сыром .....	251
Начинка из грибов и капусты .....	252
Кулебяка с грибами .....	252
Кулебяка новгородская со свежими грибами .....	253
Пирог с шампиньонами и ветчиной .....	253
Пирог из свежих сыроежек .....	254
Пироги с рыжиками, тушенными в сметане .....	254
Пирог с зеленым луком, солеными лисичками и вареным яйцом .....	254
Пирог с солеными грибами и квашеной капустой .....	255
Рыбник с грибами .....	255
Пирожки картофельные с грибами .....	255
Пирожки с грибами .....	256
Грибы, запеченные на тесте .....	256
«Кармашки» с грибами .....	257
Горячие бутерброды с грибами .....	258
Вареники с шампиньонами .....	258
Пельмени с грибами .....	259
Пельмени с грибами и рисом .....	259
Пельмени с грибами и капустой .....	259
Куриная юшка с грибами .....	260
Грибы в тесте .....	260
Грибные лепешки .....	261
Блинчики с грибами .....	261
Блинный пирог с шампиньонами .....	261
Украинские блинчики с грибами .....	262
Пицца с шампиньонами и зеленым горошком .....	262
Пицца с шампиньонами и сыром .....	263
Пицца со свежими грибами .....	263
Пицца с грибами и с индюшатиной .....	264
Пицца с опятами .....	264



Пицца с грибами и творогом .....	265
Пицца с грибами и печенью .....	265
Пицца с грибами и сыром .....	266
Пицца с солеными грибами .....	266
Пицца с грибами и салом .....	267
Пицца по-белорусски .....	267
Пицца с грибами и салом по-украински .....	268
Пицца грибная «на скорую руку» .....	268
<b>Заготовка грибов впрок .....</b>	<b>269</b>
<i>Сбор грибов .....</i>	<i>269</i>
<i>Хранение грибов .....</i>	<i>270</i>
Замораживание грибов .....	270
<i>Подготовка грибов к переработке .....</i>	<i>271</i>
<i>Способы заготовки грибов .....</i>	<i>271</i>
<i>Соление грибов .....</i>	<i>272</i>
Соление груздей .....	274
Сухое соление рыжиков .....	274
Грузди соленые .....	274
Соление бланшированных грибов .....	275
<i>Маринование .....</i>	<i>275</i>
Грибы в маринадной заливке .....	277
Варка в маринаде .....	277
Маринованные грибы разных видов .....	278
Сборный салат с грибами .....	278
Маринованные рыжики .....	279
Маринованные горькушки .....	279
Маринованные шампиньоны .....	279
Маринованное грибное ассорти .....	280
Маринованные сыроежки .....	280
Маринованные белые грибы .....	281
Маринованные лисички .....	281
<i>Квашение грибов .....</i>	<i>281</i>
Квашное из грибов .....	283
<i>Консервирование грибов .....</i>	<i>283</i>
<i>Консервирование в герметически закрытых банках .....</i>	<i>284</i>
Грибы в собственном соку .....	284
Грибы в соленой воде .....	285
Масло с грибами .....	285
Жареные грибы .....	285
Грибной сок со специями .....	286
<i>Консервирование грибов посредством стерилизации .....</i>	<i>286</i>
Грибы натюрель .....	287



## *Грибы.* **Готовим и консервируем**

Грибы натуральные .....	288
Грибной экстракт .....	288
Консервированный грибной суп с помидорами .....	289
Рыжики консервированные .....	289
Грузди консервированные .....	290
Стерилизованные маринованные грибы .....	290
Грибы в кислой заливке .....	291
Грибы в томатном соке .....	291
Грибы в рассоле .....	292
Грибная икра .....	292
Грибы в кисло-сладкой заливке .....	293
Салат из грибов .....	293
Тушеные грибы .....	293
Грибы с вином .....	294
Грибы по-японски .....	294
Грузди и волнушки консервированные .....	294
Белые грибы в собственном соку .....	295
Грибы, жаренные в сухарях .....	295
<b><i>Сушка грибов</i></b> .....	295
Сушка грибов на солнце .....	296
Сушка грибов в духовке или печи .....	297
Сушка сморчковых грибов .....	297
Грибной порошок .....	298
Сушка грибов по-владимирски .....	298
<b><i>Использование заготовленных грибов</i></b> .....	299