

## 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 |

## СУП С ЛАПШОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

1 л воды, 100 г сушеных белых грибов, 100 г лапши, морковь, корень петрушки, луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 150 г сметаны, соль.

1 Сушеные грибы вымыть, вымочить в воде в течение нескольких минут. Затем откинуть грибы на дуршлаг и дать стечь воде. Обсушить грибы на салфетке.

2 Далее варить грибы до готовности в подсоленной воде.

3 Морковь, лук и корень петрушки очистить, вымыть и мелко порубить.

4 Готовые грибы выложить в отдельную тарелку.

5 В бульоне от грибов варить лапшу вместе с морковью, луком и зеленью.

6 Когда суп будет готов, добавить грибы.



## КАРТОФЕЛЬНОЕ СУФЛЕ С ШАМПИНЬОНАМИ

4—5 клубней картофеля, 250 г свежих шампиньонов, 3 яйца, 70—80 г сливочного масла, 400—450 мл молока, 45 г муки, 1 ст. ложка тертого сыра, 500 мл грибного бульона, 100—150 г сметаны, 15 г муки, соль.

**1** Свежие шампиньоны очистить, вымыть в холодной воде, мелко нарезать и обжарить на сливочном масле.

**2** Очищенный и вымытый картофель отварить в подсоленной воде. Размять и влить в него растопленное сливочное масло.

При постоянном помешивании добавить последовательно: яичные желтки, молоко, муку, грибы, яичные белки. Все тщательно перемешать.

**3** Полученную массу выложить в глубокое блюдо, смазанное маслом. Сверху посыпать тертым сыром и подрумянить в духовке.

**4** Приготовить соус: 15 г муки поджарить на сливочном масле, развести грибным бульоном и довести до кипения. Добавить сметану, соль. Вскипятить.

**5** Данный соус подавать к суфле.

