

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.

