

КЛУБ  
СЕМЬ  
ПОВ. ПЯТ

# ГРИБНОЙ ПИР



# СОДЕРЖАНИЕ

Хрустящие бутерброды с лисичками	4
Корзиночки с грибами	5
Салат-коктейль с шампиньонами	6
Салат с подосиновиками и рисом	7
Салат с рыжиками и кальмарами	8
Салат грибной с мясом	9
Салат из груздей с курицей	10
Фаршированные помидоры	11
Огурцы, фаршированные грибами	12
Рулетики из кильки с грибами	13
Горячая грибная закуска	14
Борщ с грибами	15
Щи с опятами	16
Груздянка	17
Окрошка с грибами	18
Подосиновики в сметанном соусе	19
Грибные котлеты	20
Пирог картофельный с грибами	21
Запеканка из макарон с грибами	22
Рыба с грибами на овощной подушке	23
Зразы с грибами	24
Эскалопы с грибами	25
Запеканка с печенью и грибами	26
Соте из куриных грудок с грибами	27
Грибной омлет	28
Торт из блинчиков с грибами	29
Пицца с грибами	30
Булочки из заварного теста с грибами	31



Калорийность  
1 порции  
показана  
количеством  
значков.

закуски



150 килокалорий

155–250 килокалорий

255–300 килокалорий

основные блюда



350 килокалорий

355–450 килокалорий

455–550 килокалорий

ГРИБНОЙ  
ПИР



# ХРУСТЯЩИЕ БУТЕРБРОДЫ С ЛИСИЧКАМИ

## на 4 порции

- хлеб пшеничный 400 г
- масло сливочное 4 ст. ложки
- лисички 800 г
- лук-порей 2 стебля
- соль

■ Хлеб без корок нарежьте ломтиками толщиной 0,5 см, длиной 3–5 см и обжарьте их на сливочном масле.


■ Мелко нарезанные грибы и лук обжаривайте 10 минут, посолите.

■ При подаче положите на гренки часть грибов, остальные уложите рядом. Оформите зеленью петрушки.



Лисички – чемпионы среди грибов по содержанию каротина



• Время приготовления 20 минут • 



Нашел я зонтики в лесу,  
домой в корзинке их несусь



# КОРЗИНОЧКИ С ГРИБАМИ

## на 5 порций

### для теста:

- мука пшеничная 1 стакан
- сыр твердый тертый 100 г
- маргарин 100 г
- желток яичный 1 шт.
- соль


### для фарша:

- грибы маринованные 200 г
- яйца вареные 2 шт.
- яблоко 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- сметана 2 ст. ложки
- соль

■ Из муки, маргарина, желтка и сыра замесите тесто, выдержите его на холоде 30 минут. Затем раскатайте, вырежьте кружки и уложите их в формочки. Выпекайте корзиночки до светло-золотистого цвета.

■ Грибы, яйца, яблоко и репчатый лук нарежьте мелкими кубиками, смешайте со сметаной, посолите, добавьте рубленую зелень.

■ Корзиночки наполните фаршем, оформите зеленью, грибами и ломтиками помидора.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение • 



# САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ



Что за продукт?  
Не овощ, не фрукт,  
а для закуски —  
лучше капуста!

## на 4 порции



- шампиньоны 300 г
- лук репчатый 1 головка
- сок лимонный 1 ч. ложка
- кальмары консервированные 70 г
- перец сладкий 1 шт.
- корень петрушки 1 шт.
- сметана 1 ст. ложка
- майонез 1 ст. ложка

■ Шампиньоны нарежьте ломтиками, добавьте рубленый репчатый лук и лимонный сок. Перемешайте.

■ Кальмаров, сладкий перец и корень петрушки нарежьте тонкой соломкой.

■ В бокал уложите слоями кальмаров, сладкий перец, петрушку и грибы с луком, смазывая каждый слой смесью сметаны и майонеза.

■ При подаче оформите салат веточкой зелени и ломтиками яблока.

• Время приготовления 20 минут •   •

# САЛАТ С ПОДОСИНОВИКАМИ И РИСОМ

## на 6 порций

- рис 200 г
- подосиновики 200 г
- морковь 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- огурец соленый 1 шт.
- масло растительное 1 ст. ложка
- майонез 2 ст. ложки

■ Отварите рис в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг. Охладите.



■ Лук и морковь нашинкуйте, спассеруйте на масле, затем добавьте нарезанные грибы и жарьте до готовности.

■ Обжаренные грибы с овощами охладите, добавьте рис, нарезанный соломкой огурец, заправьте майонезом и перемешайте.

■ При подаче посыпьте салат рубленым яйцом, оформите зеленью.



Кто стоит на толстой ножке  
под осиной на дорожке?  
В красной шапке, как лесник.  
Это...

• Время приготовления 35 минут плюс охлаждение •   •



# САЛАТ С РЫЖИКАМИ И КАЛЬМАРАМИ



Стоят  
мальчонки –  
рыжие  
шапчонки

## на 10 порций

- рыжики маринованные 200 г
- кальмары отварные 400 г
- картофель вареный 5 шт.
- огурцы соленые 2 шт.
- лук репчатый 2 головки
- майонез 1 стакан
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы, картофель и огурцы нарежьте ломтиками, кальмаров – соломкой, лук порубите.

■ Подготовленные ингредиенты салата соедините, посолите, поперчите, заправьте майонезом и перемешайте.

■ Выложите в салатник, выстеленный листьями зеленого салата.

• Время приготовления 15 минут • 

# САЛАТ ГРИБНОЙ С МЯСОМ

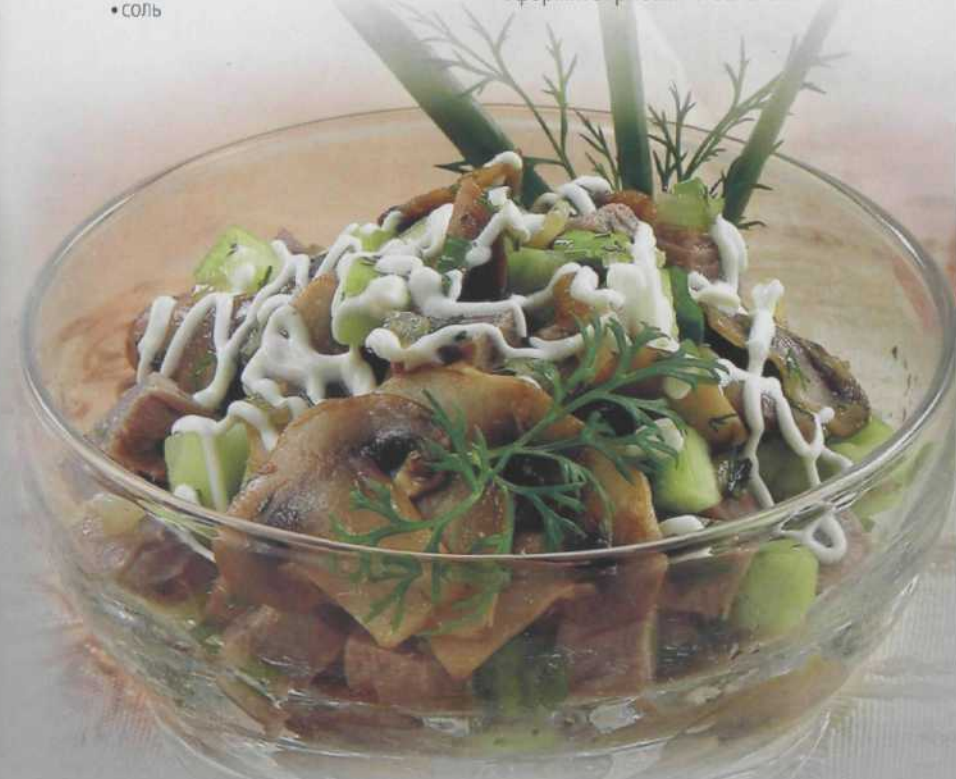
## на 2 порции


- мякоть отварной говядины 200 г
- грибы 200 г
- лук репчатый 1 головка
- огурец 1 шт.
- лук зеленый 4 пера
- зелень укропа и кинза рубленые по 1 ч. ложке
- сметана 1 стакан
- масло растительное 1 ст. ложка
- соль

■ Грибы мелко нарежьте, оставив часть целыми для оформления, обжарьте на масле вместе с рубленым репчатым луком.

■ Говядину нарежьте кубиками, добавьте грибы, нарезанный кубиками огурец, зелень и нашинкованный зеленый лук. Посолите, заправьте сметаной и перемешайте.

■ Готовый салат выложите в салатник, оформите грибами и зеленью.



• Время приготовления 40 минут • 



# САЛАТ ИЗ ГРУЗДЕЙ С КУРИЦЕЙ

## на 6 порций

- грузди или белые грибы соленые 200 г
- филе отварного цыпленка 1 шт.
- корень сельдерея 1/2 шт.
- каперсы 1 ст. ложка
- майонез 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы, филе цыпленка и корень сельдерея нарежьте соломкой, добавьте рубленые каперсы, посолите, поперчите, заправьте майонезом и перемешайте.

■ При подаче посыпьте салат сыром и оформите ломтиками помидора.



Салат из груздей –  
для дорогих  
гостей!



• Время приготовления 20 минут •  •



# ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ


## на 6 порций

- помидоры небольшие 12 шт.
- грибы 400 г
- лук репчатый 1 головка
- яйца вареные 2 шт.
- масло сливочное 2 ст. ложки
- зелень петрушки и укропа рубленая 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ У помидоров срежьте верхушки, удалите мякоть, семена и сок. Посолите и поперчите помидоры изнутри.

■ Грибы и лук нашинкуйте и спассеруйте на сливочном масле. Охладите, перемешайте с яйцами, нарезанными мелкими кубиками, и рубленой зеленью.

■ Помидоры наполните фаршем, накройте срезанными верхушками, оформите зеленью и редисом.

• Время приготовления 45 минут •  •



# ОГУРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ



Пока дети — каждый в берете.  
Повзрослели — шляпы надели





## на 2 порции

- огурцы 2 шт.
- грибы маринованные 200 г
- соус хрен с уксусом 1 ст. ложка
- сметана 4 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- соль

■ Огурцы разрежьте вдоль пополам и, удалив семена и часть мякоти, посолите. Затем обсушите от выделившегося сока.

■ Грибы нарежьте ломтиками, смешайте со сметаной, соусом и рубленой зеленью.

■ Заполните огурцы фаршем, оформите зеленью и ломтиками помидора.

• Время приготовления 30 минут •   •

# РУЛЕТКИ ИЗ КИЛЬКИ С ГРИБАМИ

## на 7—8 порций

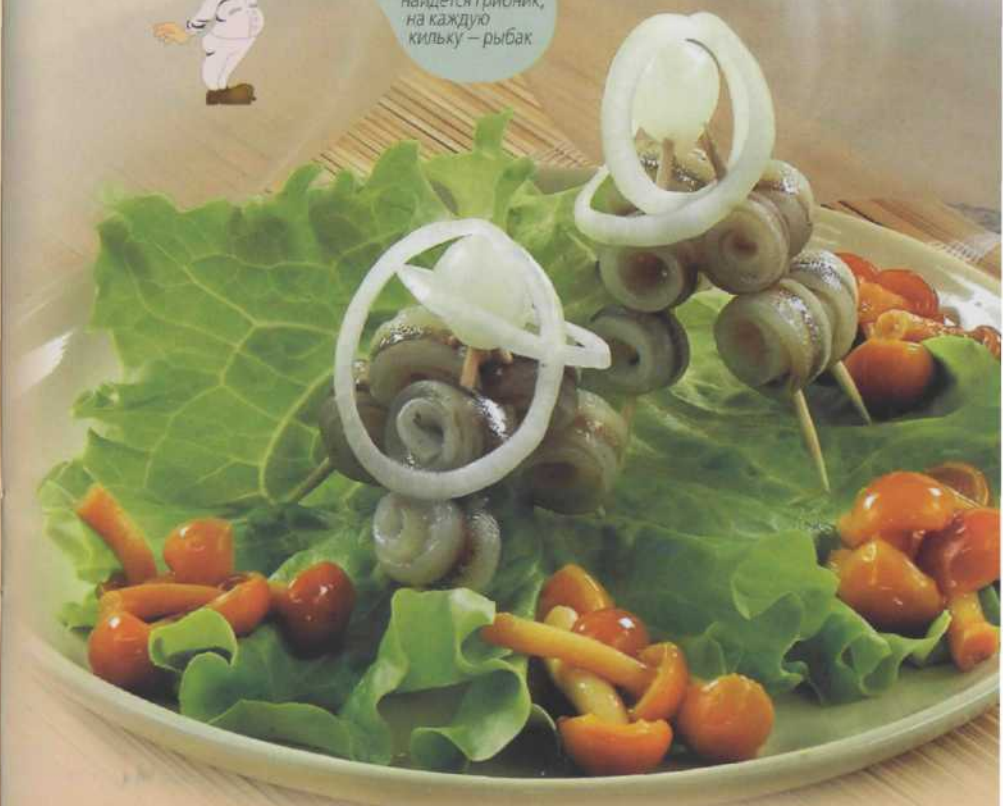
- килька или салака свежая 1 кг
- грибы маринованные 300 г
- маринад грибной 1 стакан
- лук репчатый 3 головки



■ Кильку или салаку разделайте на филе, промойте, сверните рулетиками и закрепите деревянными шпажками. Залейте маринадом и оставьте на 1—2 дня.

■ Перед подачей рулетики уложите на блюдо. Вокруг разложите маринованные грибы, оформите кольцами лука и листьями салата.



На каждый гриб  
найдется грибник,  
на каждую  
кильку — рыбах



• Время приготовления 30 минут плюс маринование •   •



# БОРЩ С ГРИБАМИ

## на 5 порций

- грибы 300 г
- лук репчатый 1 головка
- свекла вареная 2 шт.
- картофель 4 шт.
- морковь 1 шт.
- масло сливочное 1 ст. ложка
- томат-пюре 1 ст. ложка
- бульонные кубики грибные 4 шт.
- вода 1¼ л
- специи

■ Свеклу нарежьте соломкой, картофель — брусочками. Грибы, лук и морковь нарежьте соломкой, пассеруйте на масле, добавьте томат-пюре и пассеруйте еще 3 минуты. Из бульонных кубиков приготовьте бульон.

■ В кипящий бульон положите картофель, варите 8–10 минут, затем добавьте пассерованные грибы с овощами, свеклу, специи и варите еще 15 минут.

■ При подаче положите в борщ сметану и зелень.



Кому горяченького?

## ГОРЯЧАЯ ГРИБНАЯ ЗАКУСКА

### на 4 порции

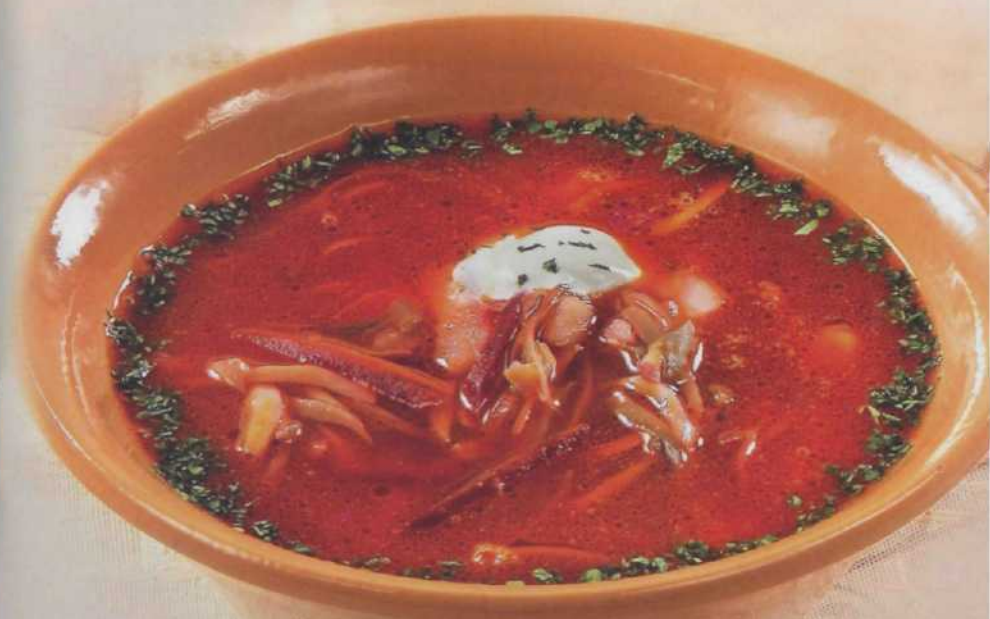
- грибы (шляпки) 24 шт.
- яйца вареные 4 шт.
- вино белое сухое 2 ст. ложки
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки
- лук зеленый рубленый 2 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Яйца мелко порубите, соедините с сыром, зеленым луком, маслом и вином. Посолите, поперчите и перемешайте.

■ Заполните яичной смесью шляпки грибов, уложите их на смазанный маслом противень и запекайте 8–10 минут.

■ При подаче оформите закуску зеленью и свежими овощами.

• Время приготовления 45 минут • 🍔 🍔 🍔 •



• Время приготовления 50 минут • 🍔 🍔 •

14

15



# ЩИ С ОПЯТАМИ

## на 4 порции


- опята сушеные 30 г
- капуста квашеная 400 г
- лук репчатый 1 головка
- морковь 1 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- бульон грибной 1 л
- мука 1 ч. ложка
- лавровый лист
- перец черный горошком
- соль

■ Грибы залейте холодной водой и оставьте для набухания, затем отварите в этой же воде, предварительно процедив ее. Откиньте грибы на дуршлаг, нарежьте соломкой. Бульон процедите.

■ Капусту слегка обжарьте на части масла, добавьте немного бульона и потушите 30 минут. Лук и морковь нарежьте соломкой и обжарьте на оставшемся масле.



■ В кипящий бульон положите лук, морковь, капусту, грибы и варите 15 минут, затем введите подсушенную муку, разведенную частью бульона, специи и варите еще 7 минут.


■ Дайте щам настояться, после чего подавайте со сметаной, посыпав зеленью.



Пригитались возле пня  
и кричат: «Ищи меня!»  
Веселые ребята —  
тонконогие ...



• Время приготовления 1 час •   •



Гордый стройный пан,  
владыка всем грибам.  
Ему неведома грусть,  
его называют ...

# ГРУЗДЯНКА



## на 2 порции

- грузди 100 г
- картофель 2 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 1 ст. ложка
- вода ½ л
- соль

■ Лук мелко порубите и обжарьте на масле.

■ Грибы переберите, промойте, нарежьте соломкой и опустите в кипящую воду. Добавьте нарезанный брусочками картофель, пассерованный лук, посолите и доведите до готовности.

■ Подавайте со сметаной, посыпав зеленью.

• Время приготовления 40 минут •   •



# ОКРОШКА С ГРИБАМИ



Кто любит земле  
кланяться —  
без награды  
не останется

## на 2 порции

- грибы соленые 120 г
- квас 400 г
- картофель вареный 2 шт.
- капуста квашеная ½ стакана
- соус хрен с уксусом готовый 1 ч. ложка
- лук зеленый 8 перьев
- яйца вареные 2 шт.
- соль

■ Картофель, грибы и белок 1 яйца нарежьте кубиками. ½ мелко рубленного зеленого лука перетрите с солью, залейте квасом, добавьте растертый со сметаной яичный желток, перемешайте и положите туда картофель, грибы, капусту и соус хрен с уксусом.

■ Подавайте окрошку с половиной яйца, посыпав оставшимся луком и зеленью.

# ПОДОСИНОВИКИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

## на 2 порции

- подосиновики или подберезовики 500 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- мука пшеничная 1 ч. ложка
- сметана 1 стакан
- бульон грибной ½ стакана
- перец черный молотый
- соль


■ Грибы нарежьте ломтиками, лук — соломкой. Обжарьте грибы с луком на масле до золотистого цвета.


■ Муку подсушите до желтоватого оттенка, охладите, добавьте бульон, соль, сметану, проварите 5–10 минут.

■ Залейте грибы соусом и варите 3 минуты.

■ При подаче гарнируйте грибы отварным картофелем.



• Время приготовления 40 минут •  •

• Время приготовления 30 минут •  •





## ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ



Можно подавать  
с салатом из свежих  
овощей

### на 4 порции

- грибы 400 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- хлеб пшеничный черствый 2 ломтика
- молоко ½ стакана
- яйца 3 шт.
- лук репчатый 1 головка
- зелень укропа и петрушки рубленая 2 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- сухари молотые ¾ стакана
- перец черный молотый
- соль

■ Хлеб замочите в молоке. Грибы обжаривайте на сливочном масле 15 минут. Охладите, пропустите вместе с луком через мясорубку, соедините с размоченным хлебом и еще раз пропустите через мясорубку. Добавьте взбитые яйца, зелень, перец, соль и перемешайте.

■ Сформируйте котлеты, запанируйте их в сухарях и обжарьте на растительном масле.

■ Подавайте котлеты с отварным картофелем.

# ПИРОГ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

### на 4 порции

- картофель 5 шт.
- грибы 400 г
- лук репчатый 2 головки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- яйцо 1 шт.
- сливки ½ стакана
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- цедра лимонная тертая 1 ст. ложка
- сода ½ ч. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- желток яичный 1 шт.
- сметана 1 ст. ложка
- соль

■ Очищенный картофель отварите в подсоленной воде и натрите на мелкой терке.

■ Грибы и лук нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на масле.

■ Соедините картофель, грибы и лук, добавьте яйцо, сливки, муку, соду, цедру, зелень, соль. Массу перемешайте, выложите в смазанную маслом форму, смажьте желтком, смешанным со сметаной, и запекайте 30 минут.

■ Подавайте пирог горячим.



За таким пирогом  
все на кухню  
бегом!





# ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С ГРИБАМИ

## на 2 порции

- макаронные изделия 100 г
- грибы 400 г
- бекон 100 г
- помидоры 4 шт.
- яйца 3 шт.
- сметана ½ стакана
- масло сливочное 4 ст. ложки
- сыр твердый тертый 150 г
- зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка
- чеснок 1 зубчик
- перец черный молотый
- соль

■ Макароны отварите в большом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг, затем заправьте частью масла.

■ Грибы нарежьте ломтиками, бекон – соломкой. Помидоры ошпарьте, снимите кожицу, мякоть нарежьте крупными кубиками.

■ Обжарьте бекон, грибы и помидоры на масле, посолите, поперчите.

■ Взбейте яйца со сметаной, добавьте сыр, зелень, мелко рубленый чеснок, соль, перец и перемешайте.

■ В смазанную маслом форму уложите половину макарон, затем – слой грибов с беконом и помидорами, оставшиеся макароны, залейте яично-сырной смесью и запекайте 15 минут.



# РЫБА С ГРИБАМИ НА ОВОЩНОЙ ПОДУШКЕ

## на 8 порций

- рыба (лосось, карп, судак) 1 шт. (2 кг)
- грибы 500 г
- лук репчатый 1 головка
- кабачок 1 шт.
- баклажан 1 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- масло оливковое 4 ст. ложки
- лимон ½ шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Рыбу выпотрошите, сделайте на одном боку надрезы под углом 45° и вложите в них по ломтику лимона. Посолите, поперчите.

■ Овощи нарежьте соломкой, обжарьте на масле, посолите, поперчите. Отдельно обжарьте нарезанные ломтиками грибы. Посолите.

■ На смазанную маслом противень уложите овощную смесь, на нее – рыбу надрезами вверх, вокруг разложите жареные грибы. Полейте маслом и запекайте 40 минут при 180 °С.



# ЗРАЗЫ С ГРИБАМИ



Зразы — гордость  
старопольской кухни

## на 4 порции


- фарш говяжий 320 г
- грибы 200 г
- мякоть свинины 100 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы и свинину нарежьте ломтиками, лук мелко порубите.

■ Для начинки свинину обжарьте на масле, добавьте грибы, лук и жарьте до полуготовности. Посолите, поперчите.

■ В говяжий фарш добавьте специи, 2 столовые ложки воды, хорошо взбейте его и сформируйте 4 лепешки. На середину каждой лепешки уложите приготовленную начинку и, соединив края, придайте изделиям овальную форму. Обжарьте их до образования золотистой корочки, затем доведите до готовности в духовке.

■ При подаче гарнируйте зразы жареным картофелем.

• Время приготовления 55 минут • 

# ЭСКАЛОПЫ С ГРИБАМИ

## на 2 порции

- мякоть свинины (корейка, окорок) 350 г
- масло оливковое 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

### для соуса:

- лук репчатый 4 головки
- чеснок 1 зубчик
- сливки густые 100 г
- порошок карри ¼ ч. ложки

### для гарнира:

- грибы 200 г
- лук репчатый ½ головки
- чеснок 1 зубчик
- перец черный молотый
- соль

■ Свинину нарежьте порционными кусками, отбейте, посолите, поперчите и обжарьте на масле.


■ Для соуса мелко нарезанные лук и чеснок обжарьте, добавьте сливки, ½ стакана воды, карри, доведите до кипения.

■ Залейте эскалопы соусом и доведите его до кипения.

■ Нарезанные ломтиками грибы и мелко рубленые лук и чеснок обжарьте вместе, помешивая. Посолите, поперчите.

■ При подаче гарнируйте эскалопы грибами, оформите зеленью.



• Время приготовления 55 минут • 



# ЗАПЕКАНКА С ПЕЧЕНЬЮ И ГРИБАМИ

## на 6 порций

- печень куриная 500 г
- грибы 300 г
- картофель 3 шт.
- лук репчатый 1 головка
- морковь 1 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- яйца вареные 2 шт.
- яйца сырые 5 шт.
- мускатный орех тертый ¼ ч. ложки
- перец черный молотый



Запеканка —  
загляденье,  
гостям на удивление

■ Картофель сварите до готовности в подсоленной воде. Воду слейте. Картофель подсушите и протрите. Добавьте сырые яйца, перец, мускатный орех и взбейте.

■ Лук, морковь и грибы мелко нарежьте и жарьте на масле, помешивая, 5–7 минут. Добавьте печень и жарьте все вместе под крышкой до готовности.

■ На смазанный маслом противень выложите половину картофельной массы, затем печень с овощами и грибами, нарезанные кружочками вареные яйца. Сверху отсадите оставшуюся картофельную массу в виде розочек, сбрызните маслом. Запекайте до образования золотистой корочки.

■ При подаче оформите запеканку зеленью.



• Время приготовления 1 час 10 минут •



# СОТЕ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК С ГРИБАМИ

## на 4 порции

- филе куриные 4 шт.
- грибы белые 200 г
- помидоры 2 шт.
- сыр твердый тертый 60 г
- зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка
- яйцо 1 шт.
- чеснок 1 зубчик
- орешки кедровые 2 ст. ложки
- вино белое сухое ½ стакана
- соль

■ Куриные филе отбейте до толщины 0,5 см, посолите.

■ Мелко нарезанные грибы и помидоры перемешайте с сыром, яйцом, рублеными зеленью и чесноком.

■ Положите смесь на отбитые филе, посыпьте орешками и сверните рулетиками, скрепив их деревянными шпажками.

■ Обжарьте рулетики до образования золотистой корочки, залейте вином и тушите в духовке 15 минут.

■ Подавайте рулетики, полив сочком, в котором они тушились. Оформите зеленью, цедрой и дольками апельсина.

• Время приготовления 55 минут •





# ГРИБНОЙ ОМЛЕТ

Омлетов разных —  
тыщи, а лучше  
грибного  
не сыщешь



## на 4 порции

- яйца 4 шт.
- грибы 400 г
- корень петрушки 1 шт.
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- бульон грибной 2–3 ст. ложки
- масло сливочное 1 ст. ложка
- масло растительное 1 ст. ложка
- перец красный молотый
- соль

■ Мелко нарезанные грибы и натертую на крупной терке петрушку обжарьте на растительном масле.

■ Желтки разотрите с солью, поперчите, смешайте с грибами и мукой, влейте бульон. Добавьте взбитые белки, перемешайте.

■ Вылейте смесь на сковороду, смазанную растительным маслом, и запекайте до готовности.

■ При подаче омлет сверните пополам или подверните края, придав ему вид пирожка, полейте растопленным сливочным маслом и оформите веточкой зелени. Сбоку положите тонкие ломтики ветчины.

• Время приготовления 20 минут



# ТОРТ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ГРИБАМИ

## на 6 порций

### для блинчиков:

- грибы соленые или маринованные 600 г
- корейка копченая 100 г
- лук репчатый 1 головка
- мука 1 стакан
- крахмал 1 ст. ложка
- молоко 1 стакан
- яйца 2 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- соль

### для крема:

- сыр плавленный мягкий 200 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- перец красный молотый

■ Грибы, лук и корейку пропустите через мясорубку и обжаривайте на части растительного масла 10–15 минут.

■ Из муки, крахмала, молока и яиц замесите тесто, добавьте в него грибную массу, посолите и перемешайте. Испеките блинчики на раскаленной сковороде, смазывая ее оставшимся растительным маслом.

■ Сыр взбейте с размягченным сливочным маслом, добавьте зелень и перец.

■ Уложите блинчики стопкой, прослойте сырным кремом, и запекайте в духовке 5–7 минут.

■ Подавайте торт горячим, оформив солеными грибами и веточками зелени.



• Время приготовления 1 час 20 минут





# ПИЦЦА С ГРИБАМИ

## на 4 порции

### для теста:

- мука 1½ стакана
- сметана 3 ст. ложки
- маргарин 230 г
- сахар, сода, уксус 3%-й по 1 ч. ложке
- соль

### для начинки:

- грибы 600 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- помидоры 2 шт.
- яйца 2 шт.
- сметана ¾ стакана
- сыр твердый 100 г
- зелень петрушки и базилика рубленая 1 ст. ложка
- соль

■ Для начинки мелко нарезанные лук и грибы обжарьте на растительном масле, посолите.

■ Для теста размягченный маргарин взбейте, добавьте сметану, соль, сахар, гашенную уксусом соду и просеянную муку. Из готового теста раскатайте лепешку и уложите ее в смазанную маслом форму, сформовав бортики.

■ На лепешку выложите начинку, на нее — зелень, нарезанные кружочками помидоры. Полейте сметаной, взбитой с яйцами, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке 40 минут.

■ Выложите пиццу на блюдо.



Грибы в булочке как драгоценности в шатулочке

# БУЛОЧКИ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА С ГРИБАМИ

## на 15—20 штук

### для теста:

- мука 2 стакана
- вода 2 стакана
- масло сливочное 200 г
- яйца 8 шт.
- соль ½ ч. ложки

### для начинки:

- грибы 300 г
- сыр рокфор 300 г
- масло сливочное 100 г
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- соль

■ В кипящей воде растопите масло, всыпьте соль, муку и варите 2–5 минут, непрерывно помешивая, пока тесто не станет эластичным. Охладите до 60 °С и введите яйца по одному, каждый раз вымешивая тесто до однородной консистенции. Готовое тесто отсадите из кондитерского мешка на противень небольшими порциями и выпекайте 15–20 минут при 210 °С. Как только булочки поднимутся и зарумянятся, уменьшите нагрев и выпекайте еще 15 минут.

■ Для начинки мелко нарезанные грибы обжарьте на половине нормы масла, посолите и перемешайте с частью раскрошенного сыра.

■ Готовые булочки, надрезав, наполните начинкой, смажьте оставшимся маслом и посыпьте смесью зелени и сыра.



УДК 641.55 (083)  
ББК 36.997  
Г82

**Грибной пир.** – Челябинск: Аркаим, 2004. – 32 с.: ил. – (серия «Семь поварят»).

Г82 ISBN 5-8029-0849-1

Блюда из грибов – традиционные блюда русской кухни. Рецепты этой книги помогут вам устроить настоящий грибной пир.

УДК 641.55 (083)  
ББК 36.997

Издание для досуга

## Грибной пир

Ответственный редактор А. А. Самойлов  
Дизайн – В. А. Кугаевский  
Художник Е. М. Суздальцева  
Художественный редактор О. И. Воробьева  
Научный редактор Н. В. Ильиных  
Технический редактор Т. В. Анохина  
Корректор М. В. Вербина  
Компьютерная верстка – Е. И. Чумак  
Фотограф А. А. Титаев  
Обложка:  
Стилист Е. Б. Брюхина  
Фотограф К. А. Шевчик



Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 31.08.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная  
Издательство «Аркаим», издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2  
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)  
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2  
тел. (3512) 65-87-01 (отдел реализации)  
тел./факс: 65-87-00, 65-86-97  
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)  
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4  
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80  
e-mail: moscow@arkaim.biz

Генеральный поставщик бумаги ОАО «Русбумторг»  
117630, г. Москва, ул. Обручева, д. 23  
тел.: (095) 424-28-55, 424-24-11, тел./факс 424-06-90  
e-mail: secretar@rusbumtorg.ru

ISBN 5-8029-0849-1

© Издательство «Аркаим», 2004  
© Издательство «Урал Л.Т.Д.», 2004