ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ

Семейные рецепты
Порховского муниципального округа

«ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ»

Семейные рецепты Порховского муниципального округа

Название рецепта: „Тёплый салат с карамелизованными грибами и грушей"

Автор рецепта:

Что нужно: шампиньоны – 300г., груша – 1 крупная (лучше твердых сортов), микс салатных листьев – 150-200г., грецкие орехи – 30-40г., мед – 1ст.л., бальзамический уксус – 1ч.л., оливк. масло – 2ст.л., соль, перец.

Как готовить: 1) на сухой сковороде разогрейте мед и каплю масла, быстро обжарьте грибы до карамельной корочки (5-7мин.). В конце добавьте уксус, перемешайте. 2) Грушу нарезать тонкими ломтиками. 3) На тарелку выложить салатные листья, сверху теплые грибы, ломтики груши и орехи. Посолить, поперчить.

«ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ»

Семейные рецепты Порховского муниципального округа

Название рецепта: Грибной паштет с пряностями.

Автор рецепта:

Что нужно: 300гр шампиньонов; 1 репчатый лук; 2 зубчика чеснока; 50гр слив. масла; 1ч. л. паприки; щепотка мускатного ореха; Соль, перец; 2ст. л. сливок или сметана

Как готовить: 1. Лук и чеснок мелко нарезав и обжарить на слив. масле; 2. Добавить грибы, нарезанные крупн. кусочками, жарить пока не уйдет влага, слегка подрумянить; 3. Посолить, поперчить, добавить паприку и муск. орех, перемешать, снять с огня; 4. Сливки и слив. масло взбить до однор. массы вместе с грибами; 5. Охладить мин. 30 мин, подавать на ломтиках хлеба, посыпав сверху, петрушкой и зел. укропа.

Приятного аппетита!

«ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ»

Семейные рецепты Порховского муниципального округа

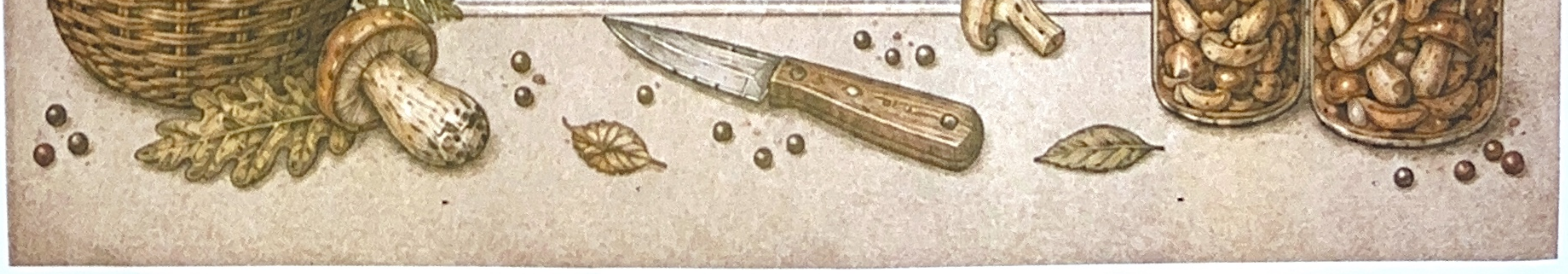
Название рецепта: Грибы в хрустящей панировке (как мини стейки из шляпок)

Автор рецепта: Что нужно:

Крупные шампиньоны (шляпки) 8-10 шт.
яйцо - 1 шт.; молоко 3-4 ст. лож.;
панировочные сухари 100-150 гр.
мука 3-4 ст. лож.; сушёный чеснок,
паприка, соль, растительное масло.

Как готовить:

1. Шляпки промойте, обсушите, ножки удалите.
2. Смешайте панировочные сухари с чесноком и солью.
3. Яйцо взбейте с молоком.
4. Каждую шляпку сначала обваляйте в муке, затем окуните в яичную смесь, потом щедро обсыпьте сухарями.
5. Жарьте на среднем огне 3-4 мин. с каждой стороны до золотистой корочки. Внутри грибы останутся сочными.
6. Подавайте горячими с йогуртовым соусом (йогурт + лимон + укроп + соль).



«ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ»

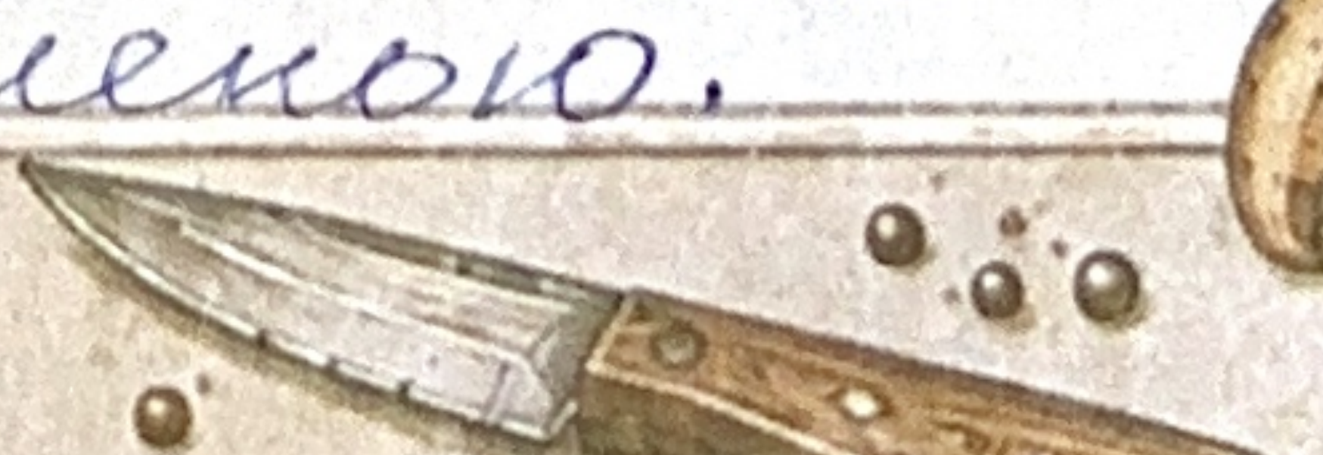
Семейные рецепты Порховского муниципального округа

Название рецепта: „Грибные котлеты"

Автор рецепта:

Что нужно: шампиньоны – 400г; отварной картофель-200г (или 1стакан пюре); лук – 1шт, яйцо – 1шт.; мука или панировочные сухари (для панировки); соль, перец, сушеный тимьян.

Как готовить: 1) Грибы и лук мелко порежьте и обжарьте до испарения влаги. 2) Смешайте с теплым картоф. пюре (или отварным картофелем, размятым в пюре), добавьте яйцо, специи, перемешайте до однородной массы. 3) Сформируйте котлеты, обваляйте в муке или сухарях. 4) Обжаривать на среднем огне по 4–5 мин. с каждой стороны. Подавать со сметаной и зеленью.



«ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ»

Семейные рецепты Порховского муниципального округа

Название рецепта: ____________________

Автор рецепта: „Грибной крем суп с кокосовым молоком"

Что нужно: шампиньоны - 400 гр; лук - 1 шт.; чеснок - 2 зубчика; кокосовое молоко - 200-300 мл.; овощной бульон - 300-400 мл. имбирь (свежий, кусочек 2 см.) или 1 ч. л. молотого; соль, перец, щепотка куркумы.

Как готовить:

1. Лук, чеснок и имбирь обжарить до аромата,
2. Добавить грибы и жарить 5-7 минут.
3. Влить бульон, довести до кипения, убавить огонь и варить 10-12 минут.
4. Добавить кокосовое молоко и специи, прогрейте 3-4 минуты.
5. Взбейте блендером до кремовой текстуры. Если хочется более жидкий суп - добавьте ещё бульона.
6. При подаче посыпьте обжаренными грибами и каплей кокосового масла.

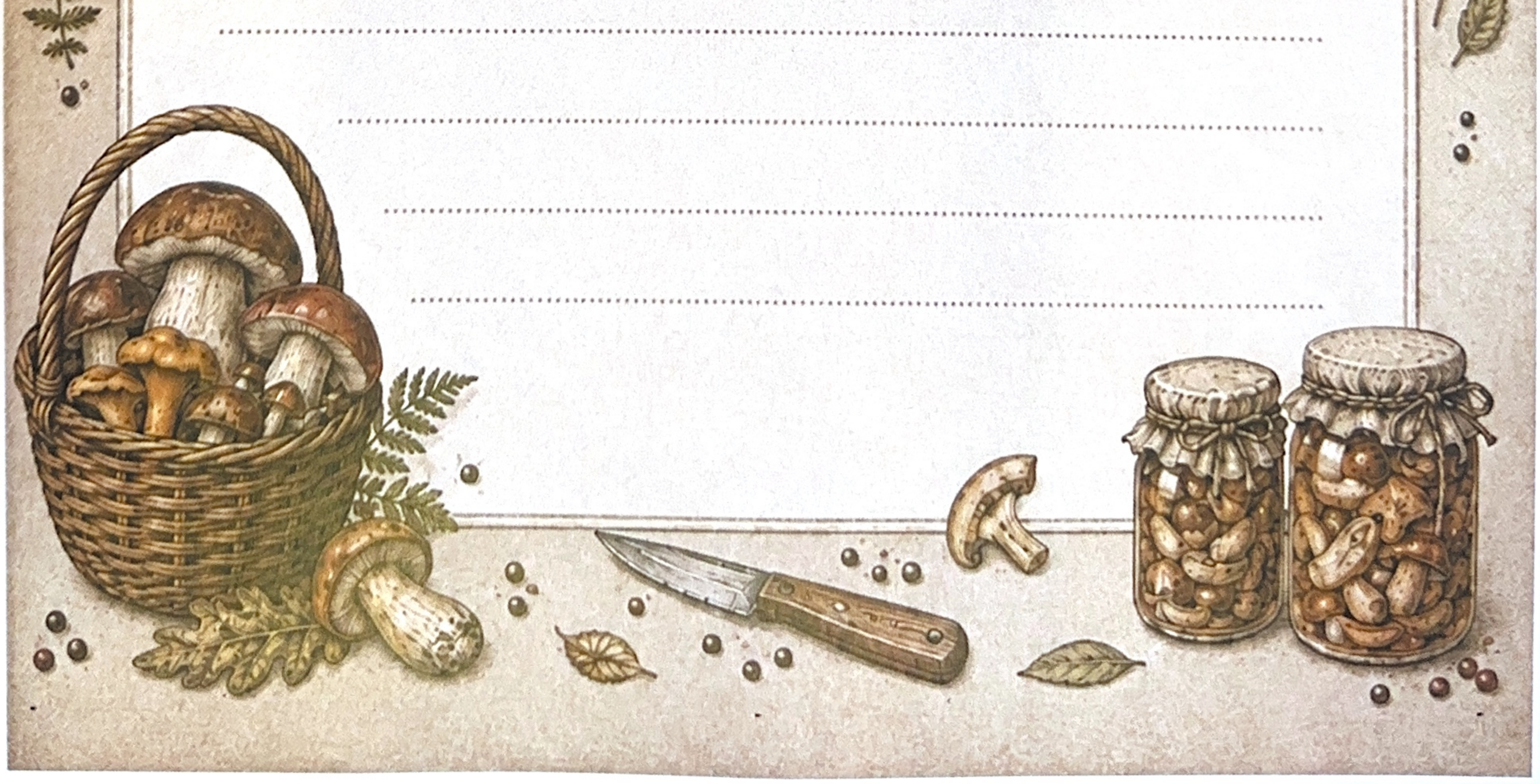
«ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ»

Семейные рецепты Порховского муниципального округа

Название рецепта: Шампиньоны фаршированные

Автор рецепта: Шевелева Л.В.

Шампиньоны фаршированные луком, сыром, грибами, запеченные.



«ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ»

Семейные рецепты Порховского муниципального округа

Название рецепта: Тыква мясная

Автор рецепта:

Грибы лисички

Мясо (сварить)

Тыква (на мясорубке)

Морковь, лук (обжарить)

Все смешать, начинить тыкву.

Выпекать в духовке до готовности

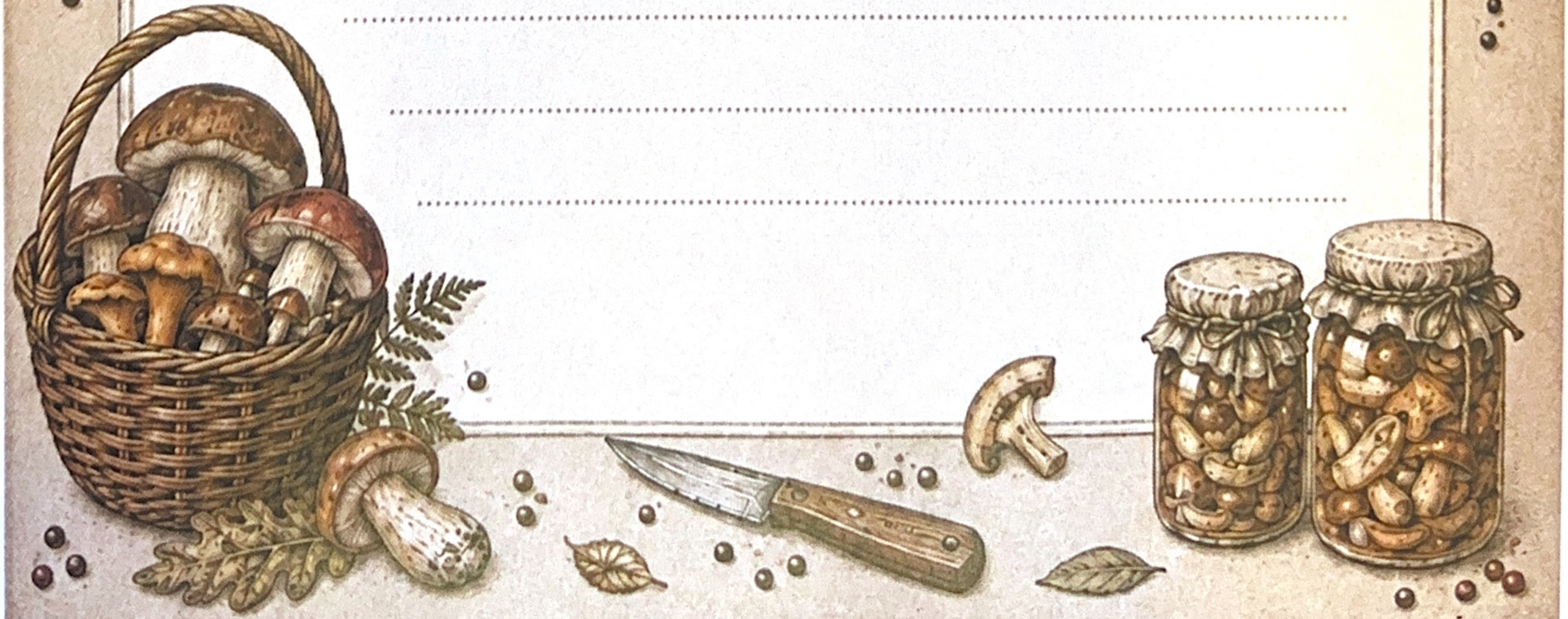
«ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ»

Семейные рецепты Порховского муниципального округа

Название рецепта: салат грибной

Автор рецепта: Васильева Г.А

грибы обжарить с луком, посолить
добавить банку кукурузы, резаные
вареные яйца, заправить
майонезом



«ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ»

Семейные рецепты Порховского муниципального округа

Название рецепта: Кушанье по-купечески

Автор рецепта: Купчиха Ольга

Печень отварная, грибы сушёные, яйца, огурец солёный, лук обжаренный, соль, майонез.

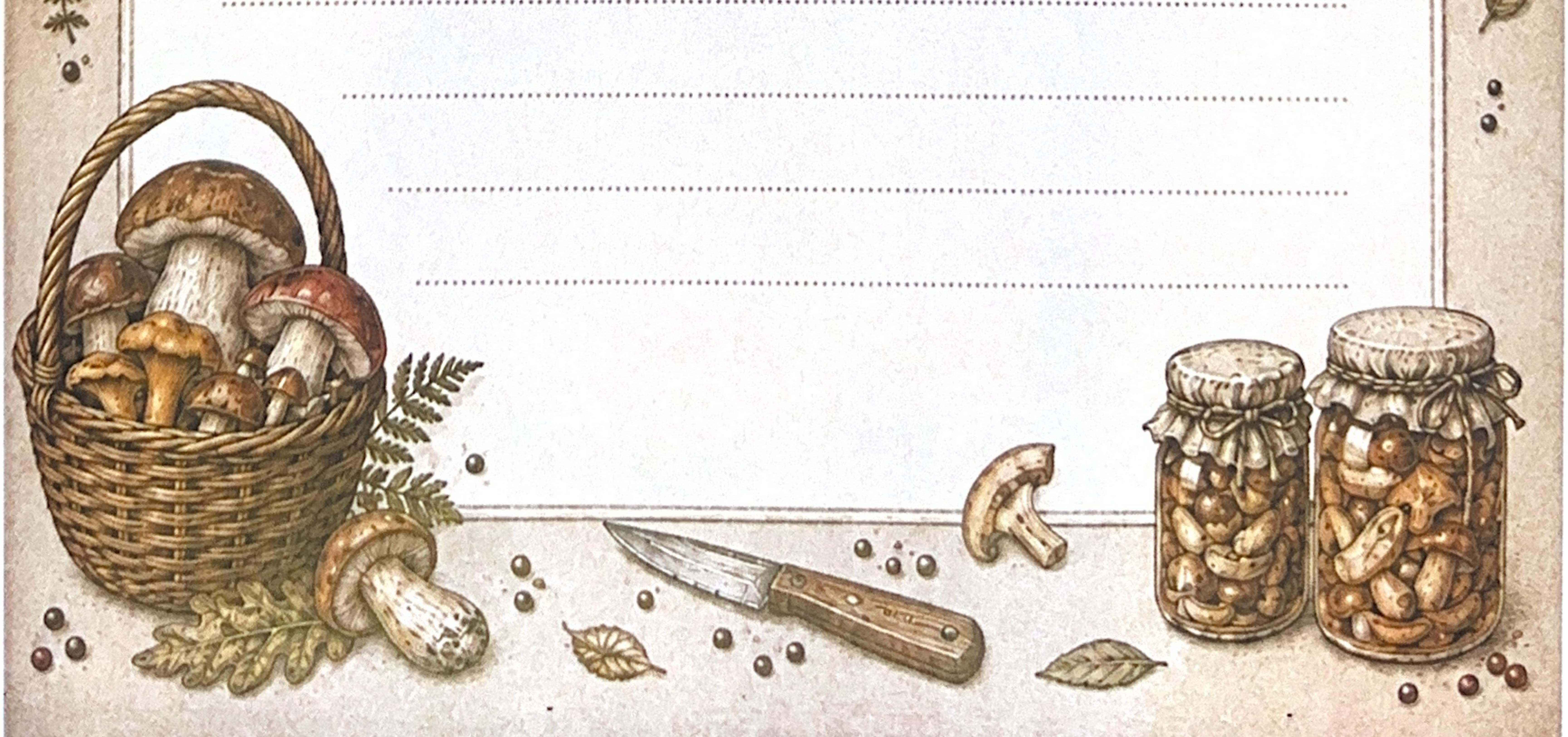
«ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ»

Семейные рецепты Порховского муниципального округа

Название рецепта: Салат с шампиньонами!

Автор рецепта: Дубровенская волость!!

Шампиньона жареные с луком, яйцо, курица, майонез.



«ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ»

Семейные рецепты Порховского муниципального округа

Название рецепта: Шанежки

Автор рецепта: Катофель отварной

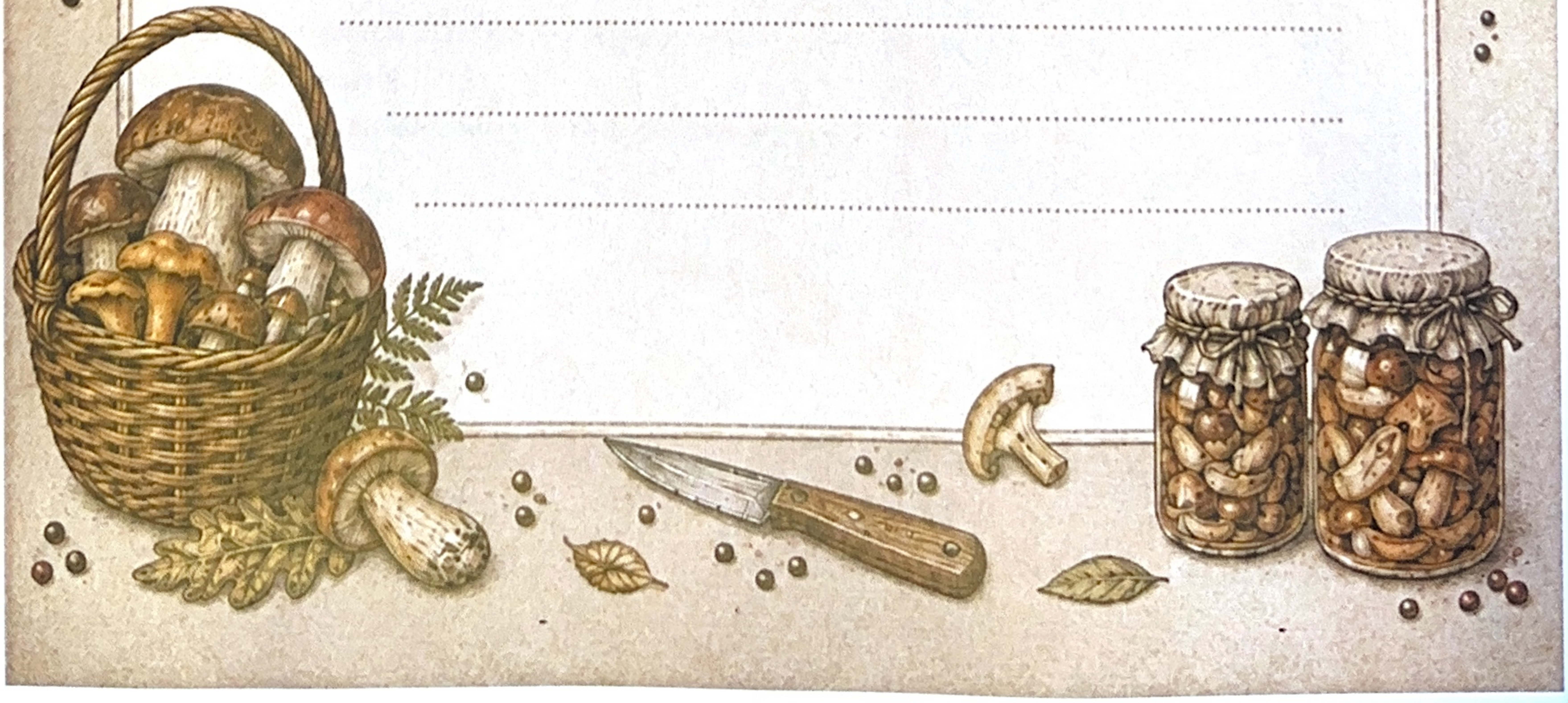
лук, грибы - пожарить.

Тесто: яйцо, мука, картофель,

грибная зажарка.

Жарить на раст. масле

пенсионер-Петрова С Д



«ГРИБНОЕ ЛУКОШКО ПРИШЕЛОНЬЯ»

Семейные рецепты Порховского муниципального округа

Название рецепта: Пельмени запеченные с грибами

Автор рецепта:

Разогреть 190° духовку. Лук и грибы нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на терке. На сковороде потушить лук, затем добавить грибы и готовить на средне-сильном огне еще 7 мин. Добавить сливки, соль и перец.

Разложить пельмени в противень и залить ранее приготовленной смесью. Накрыть фольгой и запекать 35 мин.