

ЗА ВСИЧКИ КУЛИНАРИ



Съвети за готвене на гъби

- По-лесното почистване и измиване на гъбите от пепелината става по следния начин: в подходяща тенджера с капак сложете малко вода на дъното, сипете малко брашно и добавете гъбите. Раздрусайте силно тенджерата, за да може брашнената водниста каша да отмие боклуците. Ако се налага, премийте отново гъбите в цедка или по друг начин.
- Заради високото си съдържание на вода и белтъчини гъбите бързо се развалят и затова е най-добре веднага след събиране да се почистят с вода.
- Гъбите в хладилник могат да се съхраняват в проветрив съд до 24 часа.
- За по-дълго съхранение се препоръчва сушенето на гъби.
- Гъбите се нарязват на тънки филийки, разстилват се в плитка тава върху хартия за печене и се поставят при най-много 40° C и леко отворена вратичка за четири часа във фурната. Или ги нанижете на здрав конец и ги слагате на слънчево и проветриво място.
- Преди да сготвите сушените гъби, първо ги изплакнете с хладка вода, а след това дръжте ги няколко часа в подсолена вода (примерно от вечерта за сутринта).
- Преди да сготвите сушените гъби, дръжте ги няколко часа в подсолено прясно мляко.
- Нанизите от сушени гъби са много красиви и можете да ги използвате за украса на камината или на битовата стая.
- Гъбите може да се замразяват. Тогава е добре гъбите да са почистят и бланшират предварително, някои гъби като боровки и препънки може само да се почистят с книжна салфетка и да се замразят.
- Гъбите може да се консервират и в буркани и да бъдат използвани през цялата година
Гъбите, особено печурките, се мият лесно, като се накиснат във вода, в която е разбъркана шепа брашно. В рядката брашнена каша гъбите се накисват и търкат с ръка, докато от тях падне полепналата пръст. След това се изплакват и се пускат във вода с малко оцет, за да не потъмнеят.
- Гъбите пускат много вода, затова, преди да ги използвате за приготвяне на ястие, ги сложете за кратко в нагорещена фурна. Някои видове горски гъби (особено масловките) много бързо поемат влага, дори в хладилник.
- Когато миете гъби, не ги слагайте под течаща вода, защото поемат от нея и стават по-безвкусни.
- Сухите черни китайски гъби можете да замените с манатарки (или да си купите сушени гъби от китайски магазин - бели или черни - много са ефективни когато приготвят ястия от китайската кухня и е достатъчно само да ги накиснете за 30 мин в хладка вода)

ГЪБИ РЕЦЕПТИ



Салати и предястия с гъби

Салата от гъби

Изчистете и измийте гъбите. Сварете ги в подсолена вода, отцедете ги и ги нарежете на филийки. Поръсете ги с черен пипер на вкус. Залейте салатата с майонеза или с олио и лимонов сок. Украсете я с репички и магданоз.

Салата от гъби /втори вид/

300 гр. гъби, 2 глави целина, 100 гр. кашкавал, 100 гр. зехтин, 1 лимон, няколко листа от маруля, магданоз, черен пипер, сол. Листата от марулята и гъбите се почистват, измиват и се нарязват на ситно. Наръсват се със сока от лимона. Целината се нарязва на дребни парчета, кашкавалът - на кубчета. Всички продукти се смесват и се заливат със смес от зехтина, сол, черен пипер и ситно нарязан магданоз.

Зимна салата

Използват се гъби, които са били поставени в трайна саламура. Определено количество се изважда и обезсолява. Гъбите се нарязват на парченца, поръсват се с черен пипер, ситно нарязан магданоз и се заливат с олио и малко лимонов сок.

Гъбена салата

Използват се всички видове ядливи гъби, цели или парчета от тях. Може да се използва смес от манатарка, масловка, брезовка, рижика, млечница, коралка, пачи крак и др., заедно с пънчетата им.

След сваряване и изстудяване към омекналите гъби се прибавя връзка пресен лук, 1/2 пакетче масло и сол на вкус. За да стане салатата по-пикантна може да се залее с предварително приготвена марината (за 1 л вода): 4 г сол, 1,5 г оцет, 1 начупен дафинов лист, 3-4 зърна черен пипер, 1-2 връхчета карамфил и малко канела.

Салата от гъби-печурки и яйца

Вземете 300 гр. печурки, измийте ги и ги сварете в подсолена вода. Отцедете ги добре и ги нарежете. Сварете твърдо 3-4 яйца, обелете ги и ги нарежете на кубчета. Смесете яйцата с гъбите и ги полейте с оцет и олио на вкус, след което ги поръсете с черен пипер или ситно нарязан копър.

Салата от краставици и гъби

Една краставица, 300 гр. пресни гъби, 40 гр. лук, 1/2 връзка магданоз, мащерка, сок от 1 лимон, черен пипер и сол. Краставицата се обелва и се нарязва на кръгчета. Гъбите се почистват, задушават и се нарязват. Лукът, мащерката и магданозът се нарязват на ситно. Всички зеленчуци се наръсват със сока от лимона, черен пипер и сол. Салатата се разбърква добре. Сервира се изстудена.

Салата от гъби и картофи

Сварете 5-6 картофа, обелете ги и след като изстинат ги нарежете на кубчета. Изчистете и измийте 300 гр. гъби, нарежете ги на филийки и ги сварете. Отцедете ги и ги прибавете към картофите. Подправете сместа със сол, черен пипер, 5-6 л. олио и 3-4 лъжици оцет или с майонеза.

Салата от бекон и гъби

400 гр. гъби, 1 зелена салата, 150 гр. бекон /пушени гърди/, 2 гл. лук, 250 гр. малки домати, 5 с.л. олио, 2 с.л. оцет, черен пипер, сол. Салатата се нарязва на едри парчета, беконът - също, лукът - на пръстени. Две лъжици олио се разбиват с оцета, черния пипер и солта. Останалото олио се загрява и в него се запържват гъбите и бекона. Прибавят се целите домати и лука. Задушават се 5 мин. Поръсва се с маринатата и се украсява със зелена салата.

Салата от пилешко месо с гъби

Продукти за 2 порции: 150 гр. бяло месо от варено пиле, 150 гр. консервиран зелен фасул, 120 гр. задушени или консервирани гъби, 1/2 лимон, 2 домати, 1 твърдо сварено яйце, 1 с.л. горчица, майонеза, сол.

Пилешкото месо се нарязва на дребни парченца. Гъбите се оцеждат и се нарязват на ситно, след което се заливат с лимонов сок, за да не почернеят. В чиния за сервиране се нарежда най-напред зеления фасул, върху него парченцата пилешко месо и гъбите. Залива се с разбита с горчица майонеза и отгоре се украсява с четвъртинки от твърдо свареното яйце и домати.

Салата от пилешко месо и гъби /втори вид/

В подсолена вода се сваряват 1 чаша гъби и 1 малка глава целина. Отцеждат се и се нарязват на ситно. Пилешкото месо се нарязва на дребни парченца, заедно с една кисела краставичка. Продуктите се смесват и се заливат с майонеза, разреждана с 2-3 лъжици кисело мляко. По желание салатата може да се подправи с черен пипер и мегданоз.

Гъби с телешки салам

Изчистете и измийте 300 гр. гъби. Нарежете ги на ивички и ги сварете в подсолена вода. Отцедете ги и запържете с 3-4 с.л. масло. Поръсете с черен пипер и ги изсипете в чиния. Наоколо наредете кръгчета от обелен телешки салам. Украсете с резенчета твърдо сварени яйца, червени домати и листенца магданоз.

Сос с гъби

Изчистете и измийте около 250 гр. гъби, нарежете ги на ситно и ги сложете да се пържат в 4-5 с.л. мазнина заедно с 1 главичка ситно нарязан лук. Прибавете и запържете 2 с.л. брашно, разредете запържката с 1 ч. бяло вино и необходимото количество вода. Посолете соса и го поръсете с 1/2 ч.л. чер пипер. Оставете го да ври на слаб огън 8-10 мин. след което го подправете с лимонов сок.

Доматен сос с млени гъби

За 10 порции: 500 г домати, 100 г гъби, 600 мл костен бульон, 100 г сметана, 15 г брашно, 100 г магданоз, 100 г масло, 10 г сол.

Бульонът се слага да заври. Доматите се обелват и се смилат на машинка през ситна решетка. Гъбите се почистват и също се смилат. Смлените продукти се слагат във врящия бульон. След като се сварят гъбите и домати, се изсипва брашното, разбито в малко студена вода, при постоянно бъркане. Съдът се сваля от огъня и се прибавя разбитата сметана. Готовият сос се запържва със сгорещеното масло, посолява се и се поръсва с нарязания магданоз, след което се разбърква. Сосът може да се приготви с консервирани гъби и домати, като гъбите се използват заедно с маринатата.

Гъби с подправки

Изчистете, измийте и нарежете на ивици 500 гр. гъби. Запържете до омекване в 1 к.ч. мазнина 1 ситно нарязана главичка лук. Прибавете гъбите заедно с 2-3 скилидки чесън, чер пипер и сол на вкус. Задушете ги, като наливате от време на време малко вода. Когато омекнат ги свалете от огъня и веднага ги поръсете със ситно нарязан магданоз и лимонов сок. Поднесете ги като гарнитура към риби, птици, месо.

Сандвичи с пастет от гъби

Сварете в подсолена вода 250 гр. гъби. Отцедете ги и ги накълцайте или смелете. Разбийте 100 гр. масло и прибавете към него гъбите, сол, чер пипер и лимонов сок на вкус. Разбийте много добре сместа. С получения пастет намажете хлебни филийки и украсете с магданоз и лимониви резенчета.

Салата от миди с гъби (Белгия)

Сварете поотделно 250 г пресни гъби, 6 картофа и 1 глава целина. Отцедете ги и след като изстинат ги нарежете на кубчета. Прибавете 1 консерва от 250 г миди в масло /миди от буркан или пресни миди, сварени в малко вода/. Разбъркайте добре сместа, посолете я и добавете майонеза.

Предястие с гъби (Дания)

Продукти: 12 печурки, 3 моркова, 1 тиквичка, 1 червена чушка, 1 глава лук, 200 гр. бяло пилешко месо, сол, черен пипер, 1 лъжица олио, 100 гр. коняк, 3 с.л. соев сос, 100 гр. спагети, оцет.

Приготовление: Гъбите се сваряват. Морковите се нарязват на парченца, тиквичките - на колела, чушката - на лентички. Кожата на месото се нарязва на ромбове. Поръсва се със сол и черен пипер и месото изпържва в сгорещеното олио за около 3 минути. Изважда се. Мазнината се угасява с коняка. Прибавят се нарязаният лук и 1 лъжица соев сос и се оставя да поври.

Прибавя се останалия зеленчук и се задушава около 3 минути. Спагетите се сваряват в подсолена вода. Месото се нарязва на филийки и заедно със зеленчука и спагетите се нарежда в чиния. Полива се с останалия соев сос и малко оцет.

Фалшива риба със сос “Тартар”

1 кг телешко месо се смила. Към него се прибавя 1 чаша сварени и ситно нарязани гъби, 100 г пушен или варен език, нарязан на ситно, 1 глава ситно нарязан лук, запържен до омекване в 2 лъжици масло, 2 яйца, сол и черен пипер на вкус. Сместа се омесва добре и се оформя на дълго хлебче. То се увива в мокра кърпа, краищата на която се завързват. Слага се в подходяща тенджера или тавичка, залива се докато се покрие с 250 мл. вино, вода, 1 лъжица масло и сол на вкус. Похлупва се и се оставя да ври на слаб огън около 2 часа. После се изважда от кърпата и се нарязва на филии, които след изстиването се нареждат в подходяща чиния.

Отделно се приготвя сос “Бешамел”, като леко се запържат 2 равни лъжици брашно с 2 лъжици масло. Запържката се разрежда с прясно мляко, посолява се и се вари, докато се получи гъст сос. Когато сосът изстине се размесва с майонеза, 1 кисела краставичка, 5-6 маслини, нарязани на ситно, 1 глава лук, настъргана на ситно ренде, сол и черен пипер на вкус. Соса се поднася отделно в сосиера.

Женевски сос (Швейцария)

В тенджера се сгорещяват 2 лъжици масло. Прибавя се 1 чаша ситно нарязани гъби, 1 шепа магданоз, 2-3 счукани скилидки чесън, 1 филия от средата на студен хляб, натрошен на дребно, 1 чаша бульон от концентрат и 1 чаша червено вино. Сместа се вари, докато омекнат гъбите. Соса се прецежда, подправя се със сол и черен пипер на вкус и се поднася към варено месо или риба.

Пролетни рулца (Китай)

За тестото: 2 водни чаши олио, 1/2 кг. брашно, 1 водна чаша вода, 2 чаени лъжици сол. За пълнката: по 100 г гъби, моркови, лук, ситно нарязани чушки, 250-300 г смляно месо (свинско, телешко или пилешко), сол, черен пипер и чесън на вкус, по желание – 1 супена лъжица соев сос. Приготвяне на тестото: Замесва се твърдо тесто от брашното, водата и солта и се оставя 30 минути. Масата се наръсва с брашно и с ръце се оформя тестото на руло. Нарязва се на парчета с дебелина 2 см. От всяко парче се оформя малка тънка питка. Питките се намазват от едната страна с олио и се слепват по две с намазаната повърхност една към друга. Разточват се с точилка на палачинки с големината на дъното на тигана, в който ще се пържат. Тигана се затопля на умерен огън, намазва се с мазнина и палачинките се опържват от двете страни, след което двойните палачинки се разделят. Приготвяне на пълнката: 2 супени лъжици олио се сгорещяват и в него се запържват зеленчуците без лука. Изваждат се в чиния. В тигана се доливат още 2 лъжици олио и лука се запържва до кафяво с няколко скилидки чесън. Огъня се засилва, добавя се месото и се запържва. Накрая се добавят останалите зеленчуци, всичко се разбърква добре и се оставя за 10-15 секунди на силен огън. Добавя се соевия сос. Във всяка палачинка се слагат по 1-2 супени лъжици от пълнката, завиват се на рулца и краищата се затварят. Така приготвените рулца се изпържват, докато станат златистокафяви.

Коктейл от гъби

Необходими продукти за 4 порции: 200 г стерилизирани гъби, нарязани на тънки ивички; 50 г

шунка, нарязана на кубчета; 150 г разбита сметана, 1 лимон; 30 г кетчуп; 4 листа зелена салата; сол и черен пипер на вкус.

Към разбитата сметана се добавят ситно нарязаните продукти. Овкусява се със сол и черен пипер. Сместа се разбърква и се разпределя в чаши за шампанско споставена на дъното зелена салата, предварително потопена в марината. В центъра на чашата с помощта на шприц се поставя сметаната, върху нея филийки от гъбите, на ръба на чашата се закрепва кръгче лимон.

Печурки с мащерка

Необходими продукти за 4 порции: 500 г едри печурки; 3-4 счукани слидки чесън, 1 ч.л. изсушена мащерка; 1 с.л. ситно нарязан магданоз; сока от 1 лимон; сол и черен пипер на вкус; 3 с.л. зехтин (олио).

Измийте гъбите и отделете пънчетата. Направете няколко широки нареза на гъбите и ги полейте със зехтин и сока от лимона. Поръсете със сол и черен пипер и ги оставете за около 2 часа да се маринуват. След това ги папълнете със смес от счукания чесън, подправките и ситно нарязаните пънчета. Подредете ги в тавичка, полейте със марината в която са киснали и ги запечете за няколко минути във фурната.

Английска салата

Необходими продукти: 300 г целина, 400 г варено бяло месо от пиле, 150 г сварени гъби, 50 г кисели краставички, 150 г майонеза, 1 с.л. горчица, лимонов сок, сол.

Целината се обелва, нарязва се на тънки ивички и веднага се напръсква с лимонов сок, за да не потъмнее. Свареното пилешко месо, киселите краставички и гъбите също се нарязват на тънки ивици и се прибавят към целината. Салатата се разбърква добре, посолява се на вкус и се залива с майонезата, разбита с горчицата. Украсява се по желание и се поднася студена.



СУПИ ОТ ГЪБИ

Гъбена супа

300 гр. гъби, 1 каф. ч. ориз, 50 гр. масло, 2 яйца, 3/4 ч. ч. кисело мляко, 6 чаши гореща вода, копър, чер пипер, сол на вкус. Гъбите се нарязват на ивици. Пускат се във вряща леко подсолена вода и се варят до омекване. Към тях се прибавя оризът. След сваряването му супата

се маха от огъня и се застроява с разбито в кисело мляко яйце. Поръсва се с копър. Накрая се прибавя маслото, сол и чер пипер.

Супа от пресни гъби

Изчистете 300 гр. гъби, нарежете ги на ситно и ги пуснете във вряща подсолена вода. След като врат 1/2 час, прибавете 1 л. брашно, размито в гореща вода. Оставете супата да ври около десетина минути. Преди да я свалите от огъня прибавете прясно масло с големината на яйце. След това я поръсете със ситно нарязан магданоз или черен пипер. Може да я поднесете с пържени кубчета от хляб.

Супа от пресни гъби /втори вид/

250 г пресни гъби, 100 г кромид лук, 50 мл растително масло, 50 г прясно масло, 50 г ориз, 200 г пресни домати, 30 г брашно, 100 г моркови, 100 г картофи, 1/2 връзка магданоз, 5 г червен пипер, черен пипер и сол на вкус.

Лукът, морковите и гъбите се почистват и измиват, нарязват се на дребно и се задушават с мазнина до омекване. Прибавят се обелените, ситно нарязани домати, а след няколко минути запеченото брашно и червеният пипер. Заливат се с гореща вода или бульон и се кипват. Прибавят се ориза и солта. Супата се вари още 10-15 минути, подправя се с пряското масло и се поднася поръсена с магданоз и черен пипер.

Супа от пресни гъби /трети вид/

500 г гъби, 40 г масло, сол на вкус, черен пипер, 1/4 чаша брашно и магданоз. Ситно нарязаните гъби се варят на тих огън заедно със солта. След около 30 минути се слага маслото. Брашното се препича и се прибавя към супата. Преди сервиране се поръсва с черен пипер и магданоз.

Супа от гъби с целина

300 гр. гъби, 1 глава целина, 30 гр. краве масло, 2 сварени жълтъка, 4 с.л. сметана, сол и черен пипер. Гъбите и целината се нарязват на ситно. Изпържват се в горещо масло и се заливат с 1 1/2 л. вряща вода. Наръсва се със сол и черен пипер и се вари 45 мин. Супата се застроява с размачканите твърдо сварени жълтъци. Сервира се със сметаната.

Кремсупа от гъби

Измийте 300 гр. гъби, 2 големи моркова и 1 глава лук. Нарежете ги на ситно и ги пуснете във вряща подсолена вода. Като уврат, отцедете ги и ги намачкайте. Полученото пюре върнете в отварата. Пригответе запръжка от 2 л. брашно, 1/2 лъжичка смлян чер пипер и 4 л. мазнина. Разрежете я с 2 ч. горещо прясно мляко и я изсипете в супата. При завирването я свалете от огъня. Поднесете я с пържени хлебни кубчета или със ситно нарязано твърдо сварено яйце и копър.

Кремсупа от гъби /втори вид/

Продукти: 400 г. гъби, 60 г. масло, 3 скилидки чесън (счукан), 3/4 ч.ч. брашно, 4 ч.ч. пилешки бульон, 1 ч.ч. сметана, сол и черен пипер на вкус.

Обелете гъбите внимателно, нарежете ги на едро, загрейте маслото в голяма тенджера, прибавете чесъна и гъбите и варете 5 мин. или докато гъбите омекнат. Прибавете брашното и бъркайте 1 минута. Прибавете пилешкия бульон, разбъркайте и оставете супата да поври захлупена 10 минути на слаб огън. Пасирайте супата до гладкост, върнете я в тенджерата,

прибавете сметаната и бъркайте на тих огън, докато се загрее. Подправете със сол и черен пипер на вкус. По желание може да се поръси с магданоз.

Пъстра супа от пресни гъби

Измийте 300 гр. гъби и ги нарежете на филийки. Нарежете на тънки кръгчета 3-4 моркова. Сложете ги да врат заедно в подсолена вода около 20 мин. Прибавете 4-5 картофа нарязани на кубчета и 1 дафинов лист. Доварете супата. След това добавете 1 ч. л. масло. Застройте я с 3 яйца и 1/2 чаша кисело мляко, поръсете я с черен пипер или ситно нарязан магданоз.

Чорба от гъби със спанак

Измийте 300 гр. гъби и ги сварете в подсолена вода. Запържете ги с 3 л. масло, 1 ситно нарязана глава лук и 2 равни л. брашно. Поръсете запръжката с червен пипер, разредете я с вода и я изсипете при гъбите. Прибавете 1 чиния ситно нарязан спанак. Доварете супата. Поднесете я поръсена със ситно нарязано твърдо сварено яйце, разбъркано с копър или магданоз и черен пипер. По същия начин може да се приготви супа от гъби с киселец или лапад.

Супа от език с гъби

Измийте добре 1 телешки език и го сложете да ври в 8-10 ч. вода, заедно с 1-2 моркова, 1/2 главичка целина, 1 глава лук, 1-2 дафинови листа, 12-15 зърна черен пипер и сол. Когато уври езикът, извадете го от бульона, обелете го и го нарежете на филийки. Задушете до омекване с 2-3 с.л. масло 1 1/2 ч. гъби, пуснете ги в бульона и ги варете 15-20 мин. Прибавете езика, нарежете на кубчета морковите и целината и ги върнете в супата, а лука извадете. Поднесете супата поръсена с магданоз или черен пипер.

Супа от картофи и гъби със застройка

Продукти за 4 порции: 3-4 средно големи картофа, 5-6 гъби, ким, 4 чаши зеленчукова отвара или гореща подсолена вода, 1/4 пакетче краве масло, 1/2 ч.л. горчица, 1 ч.л. оцет, 1 с.л. брашно, 1 яйце, сол, магданоз.

Почистените картофи и гъби се нарязват на едри парчета. Заливат се със зеленчуковата отвара или водата и се слага да кипне, после се прибавя кимът, горчицата и оцетът. Супата се вари 20 мин. Картофите се надробяват с вилица. Прибавя се брашнената застройка – брашното се размива с 1/2 чаша студена вода. Супата се вари със застройката около 5 мин., след което се сваля от огъня. Прибавя се маслото и се застроява с разбитото яйце. Преди поднасяне се поръсва с нарязан магданоз.

Студена супа от сушени гъби

50 г сушени гъби се измиват и се оставят да киснат 1-2 часа в хладка вода. Нарязват се на дребно, заливат се с гореща вода и се слагат на огъня. Щом заврят се прибавя сол на вкус, 1 морков, 1-2 корена магданоз, 1 резен целина, нарязан на кубчета и 1 ситно нарязана глава лук. Когато зеленчукът уври се приготвя запръжка от 3-4 лъжици олио и 1 лъжица брашно, която се изсипва в супата. След 5-6 минути супата се сваля от огъня. Поднася се студена, подправена с оцет, магданоз, сол и черен пипер на вкус.

Супа от сушени гъби

10 часа преди да се приготви супата се вземат 100-150 г сушени гъби, които се поставят във вода. При приготвянето гъбите се поставят в малко мазнина, прибавя се сол на вкус и сместа се

задушават. Долива се необходимата вода (или бульон) и се оставя да ври, докато се сгъсти, след което се поръсва със ситно нарязан магданоз. При сервиране може в супата да се поставят сухарчета. Същата супа може да се приготви от гъбено брашно вместо от сушени гъби.

Супа от гълъбки

Горната част на гъбата се обелва. Готовите гъби се измиват добре, нарязват се на парченца и се изваряват. Супата се сгъстява с леко препържено брашно и се добавя сол и черен пипер на вкус. Преди поднасяне се поръсва с магданоз.

Грахова супа с гъби

Продукти: 100-150 г. пресни или сушени гъби, 850 г. грах от консерва, 3 с.л. растително масло, 1 глава лук, 1 морков, сол.

Гъбите се почистват и измиват, а ако са сушени се накисват за 30 минути в студена вода, след което се нарязват на ивички и се варят до омекване. Прибавя се грахът и задушени в мазнината и ситно нарязани лук и моркови. Супата се разрежда с 5 чаени чаши топла вода, подсоява се и се вари на тих огън още 10-15 минути.

Френска супа

Един резен зеле, 1-2 моркова, 2 картофа и 300 г. пресни гъби. Всичко се нарязва на малки парченца. Продуктите се опържват с 3-4 лъжици олио или прясно масло. Посоляваме, заливаме с 3-4 чаши вода, след което оставяме да се свари хубаво. След това подправяме с 1-2 жълтъка, оцет и чер пипер на вкус.

Супа от гъби (Русия)

Измийте 300 гр. пресни гъби и ги сложете да врат в 1 литър вода, заедно с 1 връзка корени за супа около 1 1/2 час. Прецедете бульона, а гъбите нарежете на тънки филийки и ги върнете в супата. Непосредствено преди свалянето от огъна прибавете 3-4 с.л. сметана.

Гъбен гулаш с къри

400 гр. гъби, 2 гл. лук, 3 скилидки чесън, 1 връзка пресен лук, 300 гр. червени пиперки, 250 гр. зелен фасул, 50 гр. масло или маргарин, 1 л. къри, 1 л. брашно, 200 гр. изцедено кисело мляко, соев сос, 1 ч.л. мед, 1 л. олио, сол, чер пипер. Лукът и чесънът се нарязват на ситно, пресния лук и чушките - на пръстени. Фасулът се бланшира 2-3 мин. във вряла вода. Гъбите се изпържват в маслото. Прибавят се главата лук и чесънът и се задушават около 5 мин. Брашното и къритото се разбъркват и се сипват към фасула. Добавя се млякото и 250 мл. вода. Ври около 5 мин. като се бърка. Подправя се със соев сос и мед и ври още 5 мин. Олиото се загрява и в него се пържат зеленчуците около 6 мин. После се връщат към соса и ври 7 мин. Поръсва се със сол и чер пипер на вкус. Сервира се с ориз.

Чорба от риба с гъби по руски (солянка)

Продукти за 4-5 порции: 150 гр. дребна риба (хамсия, цаца, килка), 1/2 кг. рибно филе от едра риба, 1-2 глави лук, 2 с.л. растително масло, 2 с.л. доматино пюре, 4-5 малки кисели краставички, 2-3 домата, 2-3 с.л. дребни мариновани гъби, 1/2 дафинов лист, 5-6 зърна чер пипер, 1/2 лимон, сол, магданоз, копър.

Почистената дребна риба се залива с 5-6 чаши студена вода и се вари на тих огън. В същото време ситно нарязания лук се задушават до светло жълто в растително масло, прибавят се

нарязаните домати и доматиеното пюре и се задушава още 3-4 минути. Нарязаното на парченца рибно филе, нарязаните на колелца краставички и гъбите се прибавят към доматиеното пюре, заедно с дафиновия лист и черния пипер и се заливат с прецедения бульон от дребната риба, която се изхвърля. Така приготвената солянка се вари още 15 мин. на тих огън, наръсва се със смес от копър и магданоз и към всяка порция при поднасянето се добавя по 1 резен лимон без кора и семе.

Супа от кокошка с гъби (Виетнам)

Сварява се 1 средно голяма кокошка без дреболиите в слабо подсолена вода. В бульона се пуска фиде и 200 г измити и нарязани на тънки ивици сушени гъби. Като омекнат гъбите се прибавят нарязаните на дребно дреболии. В последните минути на варенето в супата се прибавят малко натрошени листа от лимон или лимонов сок. Може да се подправи с магданоз, черен пипер и сол на вкус.

Картофена супа с гъби(Чехия)

1 връзка корени за супа се почистват, обелват и нарязват на тънки ивици. Запържват се с 2 лъжици мазнина. Поръсват се с 1 пълна лъжица брашно и се пържат, докато се зачерви брашното. Пресипват се в тенджера, поръсват се със сол и черен пипер и се заливат с 5 чаши вода или бульон от кубче. Когато се сварят корените се прибавят 4-5 картофа, нарязани на кубчета и 5-6 пресни гъби, също нарязани на кубчета. Супата се вари, докато се сварят картофите. Може да се подправи с магданоз, черен пипер и сол на вкус. При сервиране във всяка купа се натрошава сирене.

Гъбена супа със сметана

300-400 гр. гъби, 1 морков, 1 гл. лук, 1-2 картофа, 2 бульона, копър, 1 с. л. брашно, 1 коф. заквасена сметана.

Задушаваме лука и брашното, добавяме около 2 литра вода (ако се наложи ще добавите), гъбите (или смляни в блендер, месомелачка или ситно нарязани), моркова и картофа рендосвам на едрото ренде и добавяме подправките. Всичко вари около 40мин., добавяме сметаната и като заври сваляме от котлона

Виенска картофена супа с гъби

100 г заквасена сметана (кисело мляко), 100-200 г печурки, 50 г краве масло, 4 картофа, 1 морков, 1 глава лук, 2 кубчета пилешки бульон, 3 зърна кардамон, 1 щипка майорана, 1 щипка сол.

Картофите, лукът и морковът се нарязват на едри кубчета. Поставят се в тенджера, заливат се с вода, подправят се със сол и зърна кардамон и се варят до готовност.

Гъбите се нарязват на филийки и се запържват в маслото на силен огън до зачервяване. След това се разреждат с част от бульона на супата.

Когато зеленчуците омекнат, зърната кардамон се изваждат и зеленчуците се пасират. В тенджерата се прибавят кубчетата бульон и супата се кипва още веднъж.

В супата се прибавят запържените гъби, слага се заквасената сметана и се разбърква. Накрая се подправя с майорана и се сервира.



Ястия с яйца и гъби

Гъби с яйца на фурна

Изчистете и измийте 300 гр. гъби. Нарезете ги на ситно и ги сварете в подсолена вода /водата да е малко, затова внимавайте да не загорят/. След това ги запържете леко с 5-6 л. олио и ги поръсете със ситно нарязан магданоз. Изсипете ги в малка тавичка, намазана с масло и направете в тях 4-5 вдлъбнатини. Счупете от ниско по 1 яйце във всяка вдлъбнатина. Поръсете яйцата със сол, черен пипер на вкус и малко мазнина. Запечете ястието, докато се втвърдят яйцата по желание.

Омлет с гъби

300 гр. ситно нарязани гъби., 6 яйца, 2 с.л. брашно, 4 с.л. прясно мляко, 50 гр. краве масло, 100 гр. настърган кашкавал, сол, чер пипер. Жълтъците се размесват с брашното, млякото, сол и черен пипер. Прибавят се разбитите на сняг белтъци и накрая гъбите. Маслото се сгорещява в тиган, в него се излива сместа и се изпържва от двете страни. При сервиране омлетът се наръсва с настъргания кашкавал.

Обикновен омлет с гъби

Разбиват се 2-3 яйца, посоляват се и се изсипват в тиган, в който е сгорещена 1 лъжичка масло. В средата се слага гъсто пюре от гъби, които предварително са сварени, нарязани на ситно и попарени с масло. Прибавя се ситно нарязана шунка или пилешко месо. Омлетът се прегъва и веднага се поднася в затоплена чиния.

Омлет с гъбена плънка

Изчистете и измийте гъбите. Нарезете ги на ситно и ги сложете да се задушат в мазнина и малко вода. Като омекнат, запържете ги заедно с 1-2 стръка ситно нарязан пресен лук. Подправете сместа с черен пипер и копър или магданоз. Отделно изпържете обикновени омлети

/по 2 яйца на човек/. Върху всеки омлет сложете по 1-2 лъжици от плънката. Прегънете ги на две и ги поднесете топли.

Забулени яйца върху гъби

Изчистете и измийте 300 гр. гъби. Нарежете ги на ситно и ги задушете до омекване с 4-5 с.л. мазнина и сол на вкус, като от време на време наливате по малко гореща вода. Подправете ги с чер пипер и ги изсипете в чиния. Отделно в подсолена и подкиселена с 2-3 с.л. оцет вода сварете на слаб огън 4-5 яйца, докато се “забулят”. Отцедете ги, наредете ги върху гъбите и ги полейте с масло, леко запържено с малко червен пипер.

Яйца на очи с гъби и доматиен сос

Изпържете няколко яйца и същия брой хлебни филийки. Задушете до омекване в масло 300 гр. ситно нарязани гъби и ги сложете в равномерен пласт върху филийките. Върху всяка филийка внимателно сложете по 1 изпържено яйце. Залейте ги с доматиен сос и поръсете с нарязан магданоз.

Зелен омлет с гъбена плънка

Изчистете и измийте 250 гр. спанак или лапад и 1 връзка магданоз и ги сварете в подсолена вода. Отцедете ги и ги насечете на ситно. Разбийте 4 яйца, прибавете спанака, сол на вкус и малко чер пипер. Разбъркайте леко сместа и я изсипете в голям тиган със сгорещено масло. Изпържете омлета от двете страни. Отделно задушете в масло 1 1/2 ч. ситно нарязани гъби, посолете ги на вкус и поръсете с чер пипер. Напълнете омлета, прегънете го на две и го поднесете топъл, леко поръсен с магданоз.

Яйца върху задушени гъби

Изчистете и измийте 300 гр. пресни гъби, нарежете ги на тънки филийки, залейте ги с 1 ч.ч. вода и 5-6 с.л. масло, посолете ги и задушете на умерен огън, докато омекнат. Изсипете ги в малка тавичка, направете в тях вдлъбнатини и счупете по 1 яйце. Сложете сол и чер пипер. Пече се докато се втвърди белтъкът. По желание заедно с гъбите могат да се задушат и 2-3 ситно нарязани домата.

Гъби с яйца и сирене

400 гр. пресни гъби, 100 гр. прясно масло, 50 мл. олио, 150 гр. сирене, 4 яйца, 200 гр. кромид лук, 100 мл. прясно мляко, магданоз, чер пипер и сол на вкус.

След като се измият и почистят, гъбите се нарязват на парчета и се задушават в малко подсолена вода, а лукът, нарязан на дребно, се задушава отделно в олиото. Смесват се и към тях се прибавя натрошеното сирене и 2 яйца, 1/2 от маслото, ситно нарязан магданоз, сол и чер пипер. Ястието се изсипва в тава, залива се с прясно мляко, в което са разбити другите 2 яйца, покрива се с парченца от останалото масло и се пече до зачервяване.

Гъби с яйца и топено сирене

Продукти: 1 кг. гъби, 5 яйца, 1 ч.ч. мляко, 1/3 пакетче масло (може и олио), 1 с.л. брашно, 150 г сирене, 150 г топено сирене (пушено сирене или кашкавал), 1 връзка магданоз, 4-5 филии стар хляб, сол, черен пипер.

Нарязаните на резени гъби леко се запържват в маслото, докато поемат мазнина, после се изваждат. С водата и мазнината от гъбите се приготвя сос бешамел - на слаб огън се сипва

брашното и се разбърква. Прибавят се млякото, намачканото пушено (топено) сирене и обикновеното сирене. Когато се разтопят добре в соса се слага чер пипер на вкус, сол и ситно нарязания магданоз.

Филиите хляб се припичат леко. В дъното на тава се слагат гъбите и се заливат със соса. Хляба се нарежда леко натопен в соса отгоре.

Накрая се прави заливка от петте яйца и малко сол, като може да се добави мляко или сметана. Запича се във фурната и се поднася изстинало.

Омлет с гъби и шунка(Белгия)

250 г гъби, 30 г масло, 3 бр. яйца, 100 г шунка, 4 с.л. (40 г) брашно, 1 ч.л. (5 мл) газирана вода, магданоз, сол, черен пипер, мазнина за пържене.

Гъбите се нарязват на тънки филийки, задушават се 5-10 минути в маслото с нарязания магданоз и подправките. От жълтъците, брашното и газираната вода се прави гъсто тесто. Бавно се прибавят гъбите и разбитите на сняг белтъци. Омлетът се пържи в тиган с много мазнина. Шунката се нарязва на дребно и се наръсва отгоре.

Омлет с гъби (Франция)

3 яйца, 100 г гъби, 20 г масло, 2 лъжици сметана, черен пипер, индийско орехче или мента, щипка брашно, сол

Нарязваме почистените гъби и ги изпържваме в половината от маслото заедно със сол и подправките, поръсваме ги с брашно, изпържваме, заливаме със сметаната и оставяме да заврят. Разбиваме яйцата със сол, изливаме в тиган със сгорещено масло, прибавяме гъбите и изпържваме (1 порция).



Ястия с птиче месо и гъби

Пиле с гъби

Продукти: 250 гр. малки лукчета, 3-4 скилидки чесън, 80 гр. пушени гърди, 40 гр. брашно, сол, чер пипер, 400 гр. печурки, 1 пиле около килограм и половина /може и по-малко/, 2 с.л. олио, 600 мл. сухо червено вино, 300 мл. телешки бульон /може и от кубче/, мащерка, магданоз, 1 дафинов лист, 1 глава целина, 250 гр. моркови, 1 с.л. масло, 1 с.л. доматино пюре, 1 с.л. брашно.

Приготовление: Пушените гърди се нарязват на парченца. Брашното, солта и черния пипер се смесват и в тях се овалва пилето, нарязано на парчета. Заедно с пушените гърди се изпържват в горещо олио. Прибавят се бульонът и виното. Целината се нарязва на филийки, морковите - на по-дебели кръгчета. Те, заедно с лукчетата, чесъна, нарязаните подправки и доматино пюре се слагат към пилето и се задушават за около 35 мин. Гъбите се задушават за около 8 мин. в маслото. Прибавят се към пилето и останалите зеленчуци и всичко ври 5-6 мин. Добавя се разтворена във вода половин лъжица брашно. Подправя се със сол и чер пипер.

Печено пиле върху гъби

Полейте изчистеното и измитото пиле с 1/2 ч. мазнина и го опечете до зачервяване, като го обливате с мазнината от тавичката. Извадете го да изстине и го нарежете на порции. В мазнината задушете 300 гр. гъби, почистени и нарязани на филийки, и 1 ситно нарязана глава лук, като от време на време наливате по 1 каф.ч. вода. Посолете леко и поръсете с черен пипер, след което наредете отгоре месото и налейте 1 ч. бяло вино. Похлупете ястието плътно и го оставете да ври на слаб огън 25-30 мин. Извадете след това месото в затоплена чиния, наредете отгоре гъбите, а соса прецедете. Прибавете към него лъжичка брашно, разбито с 2 жълтъка, сложете го на огъня само да заври и го подправете с лимонов сок. Залейте с него нареденото месо.

Пиле с плънка от гъби

Изчистете, измийте и посолете 2 пилета. Изчистете и нарежете на ситно 300 гр. гъби, запържете ги с 3-4 с.л. мазнина, посолете ги и ги поръсете с черен пипер. Напълнете пилетата с гъбите, покрийте ги с тънко нарязани парчета сланина и ги вържете с конец. Печете ги, докато омекне месото. Тогава отстранете сланината и запечете пилетата на силна фурна, за да се зачервят. Поднесете с пържени картофи.

Пилешко фрикасе с гъби

Продукти: 300 гр. бяло пилешко месо, 1 глава лук, 300 гр. печурки, 10 гр. масло или маргарин, 1 връзка корени за супа, половин литър пилешки бульон /може и от кубче/, 1 с.л. брашно, 200 гр. грах, 100 мл прясно мляко, сол, чер пипер, 1 ч.л. лимонов сок, 1 ч.л. сос уочестър.

Приготовление: Месото се нарязва на парченца, лукът - на ситно, печурките - на половинки. Продуктите се задушават в стгорещена мазнина. Прибавят се корените за супа, нарязани на ситно и бульона. Сварява се. Добавя се разтвореното във вода брашно и ври за кратко. Сипва се грахът и отново ври. Подправя се със сол, чер пипер, лимонов сок и сос уочестър на вкус. Поднася се с варен ориз.

Пиле с кашкавал и гъби

1 пиле, 2 моркова, 10 зърна чер пипер, сол, 1 ч.л. червен пипер, 100 гр. задушени или консервирани гъби, 50 гр. кашкавал, 3 обелени домати от консерва, 5 скилидки чесън, 50 гр. краве масло.

Пилето се вари в тенджерата под налягане заедно с морковите, черния и червения пипер, сол и 1 чаша вода. Вари се около 30 мин. и се сменя от огъня. Костите се отстраняват и месото и морковите се нарязват на ситно. Прибавят се оцедените гъби, смачканите домати и счукания чесън. Сместа се изсипва в тавичка и се посолява на вкус. Наръсва с чер пипер и се слага маслото. Залива се с останалия от варенето бульон и се пече 10 мин. Малко преди да се извади от фурната, се наръсва с настърган кашкавал.

Пиле с лук и гъби

1 пиле, 50 гр. краве масло, 1 с.л. олио, 250 гр. гъби, 3 глави лук, 0,5 мл. бяло вино, 2 с.л. сметана, сол.

Пилето се нарязва на парчета, които се изпържват от двете страни в смес от олио и масло. Лукът и гъбите се нарязват на ситно и се добавят към пилето. Налива се виното. Тенджерата се захлупва и ястието се вари на тих огън 45 минути. Парчетата от пилето се изваждат в чиния, а към останалия в тенджерата сос се прибавя сметаната като се бърка енергично. Отново се слагат парчетата от пилето и след 2-3 минути ястието се сменя от огъня. Подходяща гарнитурата са макарони или юфка.

Пиле по ловджийски

1 пиле се нарязва на порции. Месото се изпържва с 1 чаша мазнина, посолява се и се изважда в чиния. В същата мазнина се запържват 200 г ситно нарязани гъби и 1 ситно нарязана глава лук. След това се налива 1 чаша вода и 1 чаша бяло вино и се прибавя 1 лъжица доматиена салца. Соса се подправя със сол и черен пипер и се оставя да ври 20 минути. Прибавя се месото и се доварява на слаб огън. Няколко минути преди да се свали от огъня се прибавят 2 кренвирша, нарязани на хапки.

Пиле с гъби (Китай)

Костите, крилата и дреболиите на 1 младо пиле се отделят и от тях се сварява гъст бульон. Месото се нарязва на тънки ивици и се запържва в силно сгорещена мазнина. Поръсва се с 1 лъжица брашно и се залива с прецедения бульон. Прибавя се 1 обелен, нарязан на ситно домати и 250 г дребни гъби, предварително изчистени. Ястието се вари 1/2 час, след което се добавят 200 г опечени и счукани бадеми. Доварява се още 15-20 минути. Поднася се с гарнитурата от сварен ориз.

Пиле по корсикански (Франция)

1 младо пиле /до 1 кг./ се изчиства и се нарязва на парчета. В тенджерата се запържва 125 г сланина, нарязана на парчета и се прибавят 150 г гъби (цели, ако са дребни, или нарязани, ако са едри), 200 г маслини, нарязани на парчета, 4 домата и 4-5 картофа, нарязани на филийки и накрая пилешкото месо. Ястието се залива с 1/2 чаша коняк и вода, колкото е необходимо, и се оставя да ври, докато месото омекне. Може да се подправи с магданоз, черен пипер и сол на вкус, непосредствено преди да се свали от огъня.

Задушено пиле с гъби (Франция)

1 пиле се изчиства и се нарязва на парчета. В 2 лъжици масло се задушават 8-10 дребни главички лук и 100 г предварително изчистени и измити гъби. Прибавя се пилешкото месо, сол, черен пипер и 1 чаша бяло вино. Ястието се похлупва плътно и се задушава на слаб огън,

докато омекне месото. Преди да се свали от огъня се прибавя 1/2 чаша сметана. Поднася се горещо с резенчета от лимон и стръкчета магданоз.

Печено пиле с гъби (Швейцария)

2 млади пилета /по 3/4 кг. всяко/ се почистват, измиват и натриват със сол и черен пипер.

Опичат се в тавичка с много малко мазнина, като се обръщат. Изваждат се и се разрязват на по две. Слагат се на топло. В същата тавичка се наливат 2 чаши бяло вино и 1 чаша сметана. Соса се оставя да поври няколко минути.

Запържва се 150 г сланина, нарязана на кубчета. Прибавят се 10-12 цели малки главички лук и 250-300 г цели дребни гъби и се задушават докато омекнат.

Половинките пилета се заливат със соса и се гарнират със задушените гъби и лука.

Дреболии от кокошка с гъби

Сварете в подсолена вода дроба, воденичката, сърцето, крилцата и шията на 1 кокошка.

Извадете ги и ги нарежете на дребно. Нарежете на ивици 300 гр. гъби, след което ги пържете 15-20 мин. в 2 с.л. масло. Запържете леко 2 с.л. брашно и го разрежете с бульона от дреболиите.

Щом възври соса, прибавете гъбите и дреболиите. Оставете ястието да ври още 10-15 мин.

Поднесете го топло, поръсено с черен пипер.

Патица с гъби

Нарежете на порции месо от патица, залейте със студена вода и я сложете на огъня. Щом заври я посолете. Като поомекне месото пригответе запържка от 1/2 ч. мазнина, 1 глава лук, 1 с.л. брашно и 2-3 обелени и настъргани домата. Разрежете я с бульон и я прибавете към месото, заедно с 300 гр. нарязани на ивици гъби. Подправете със сол ястието и го доварете на слаб огън. Поднесете го поръсено с черен пипер.

Гъска със сос от гъби (Русия)

Нарежете на порции месото от средно голяма гъска. Пуснете месото във вряща вода или бульон да ври заедно със 100 г сушени гъби /или 200-250 г пресни/, корени за супа, нарязани на кубчета, сол и черен пипер. 2 лъжици брашно се запържват с 2 лъжици мазнина и се разреждат на сос с 3-4 чаши от бульона. Соса се вари и се бърка непрекъснато. Преди да се свали от огъня се добавя 1 чаша сметана.

Свареното месо от гъската се нарежда в затоплена чиния, а около него – зеленчуците. Заливат се със соса.

Пуйка, пълнена с кестени и гъби (Гърция)

1 пуйка /около 3 кг./ се почиства и изкормва. 100 г телешко, 100 г свинско, 100 г сланина и дроба на пуйката се смилат. 3/4 кг. кестени се измиват, разцепват се с нож и се сваряват в леко подсолена вода, след което се обелват и пресират.

Към кестеновото пюре се прибавя смяното месо, 3-4 скълцани скилидки чесън, 200 г ситно нарязани гъби, сол и черен пипер на вкус. Сместа се разбърква добре и пуйката се напълва.

Отвора се зашива. Пуйката се намазва с мазнина и се опича, като от време на време се залива със соса.

Пържени диви патици с гъби

Добре почиствени диви патици се слагат да престоят 4-5 часа в мляко, после се изваждат и

подсушават добре. Посоляват се, поръсват се с черен пипер и се изпържват в обилна мазнина. Измиват се и се почистват гъби. Нарязват се на филийки и се изпържват. След свалянето им от огъня се поръсват обилно със ситно нарязан магданоз и лимонов сок. Поднасят се като гарнитура.

Гъльби по манастирски

2 гъльба се изчистват и измиват. Посоляват се отвън и отвътре и се поръсват с черен пипер. Изпържват се с 5-6 лъжици мазнина, като се обръщат, за да се зачервят отвсякъде. Прибавят се и се запържват 300 г изчистени дребни лукчета. Отделно се запържват 300 г гъби с 2 лъжици мазнина и се прибавят към гъльбите. Ястието се залива с 1 чаша гореща вода, похлупва се плътно и се сварява на слаб огън. Поднася се топло.

Хлебчета пълнени с пилешко месо и гъби

Необходими продукти за 4 порции: 8 бр. Хлебчета; 50 g лук; 300 g пиле; 8 g сол; 50 g моркови; 100 g стерилизирани гъби; 30 g целина; 2 с.л. растително масло; 20 g корени магданоз; 1 g черен пипер; 50 g кашкавал; 30 g краве масло; 1 с.л. брашно;

Кореноплодните зеленчуци се изчистват, измиват се, заливат се със студена вода и се кипват. Прибавя се пилето и се вари до готовност, после се обезкостява и се нарязва на дребно. Брашното се запържва с растителното масло, добавя се от precedentия пилешки бульон, като постоянно се бърка, за да се получи еднороден бял сос. Гъбите, нарязани на дребно, се задушават с маслото. Нарязаното пиле и задушени гъби се добавят към готовия бял сос, посолява се и се добавя черният пипер. Хлебчетата се издълбават, като преди това им се отрязва горната част. Напълват се със сместа от пиле, гъби и бял сос. Поставят се в загрята до 250 градуса фурна и леко се запичат, като преди да се извадят, се поръсват със ситно настърган кашкавал.

Патица с филе и гъби

Необходими продукти за 2 порции: една средно голяма патица 1 корен магданоз; 200 g домашно фиде; 1 морков; 5 - 6 сушени гъби; 2 яйца; 50 g краве масло; сол и смлян черен пипер на вкус 1 супена лъжица брашно; 1/2 в.ч. сметана;

Фидето се сварява в подсолена вода и се отцежда. Гъбите се заливат с вода (2 чаши) и се варяват (бульонът не се излива). Варените гъби ситно се нарязват, отделят се 2 супени лъжици гъби за соса, а останалите се смесват с фидето, яйцата, кравето масло, сол и пипер.

подготвената патица се напълва с фидето и гъбите и се зашива. поставя се в тенджера, сипва се гъбеният бульон, добавят се ситно нарязаните морков и магданозен корен и се задушава до омекване.

Приготвя се сос: в тигана със запърженото брашно се сипва гъбен бульон, останал от задушаването на патицата, разбърква се, добавят се 2 - 3 супени лъжици нарязани гъби, сметаната и се оставя да кипне. готовата патица се освобождава от конците и пълнежа, поставя се върху блюдо, гарнира се с пълнежа и всичко се полива със соса.

Пиле с вино и гъби

1 (1,200-1,500 кг) пиле, 250г арпаджик, 4-5 скилидки чесън, 200 г гъби, 100 г бекон, 40 мл растително масло, 500 мл червено вино, 100 мл пилешки бульон от кубчета, черен пипер, дафинов лист, една връзка мащерка, сол.

Пилето се нарязва на осем части. Малките главички лук се оставят цели, а по-големите се разрязват на две. Чесънът се нарязва на дребно, а гъбите - на едро. Всички продукти се запържват за пет минути в олио.

Изваждат се и месото се запържва от всички страни. Добавят се зеленчуците, мащерката и дафиновият лист. Долива се виното и се посолява на вкус.

Задушава се десет минути. Налива се бульонът и се задушава още 20 минути. Беконът се нарязва на ивички, запържва се и с него се гарнира готовото ястие.

Пиле по селски в глинен гювеч

1 пиле, 500 г картофи, 200 г гъби, 2 - 3 глави лук, 1 -2 скилидки чесън, 2 моркова, 1 лимон, 2 стръка целина, 1 - 2 листа дафинов лист, 2 - 3 с.л. олио, 1 в. ч. бяло вино, 2 с. л. доматино пюре, 1 с. л. брашно, черен пипер и сол на вкус.

Пилето се нарязва на порционни парчета и се овкусява. Олиото се загрява в дълбок тиган и парчетата пилешко се запържват до златисто, след което се прехвърлят в глинен гювеч. Лукът се нарязва наедро и се задушава в мазнината, в която е пържено пилето. Добавят се нарязаните на едро моркови (на колелца), след това се сипват гъбите, също нарязани на едри парчета, и се задушават. Добавят се картофите, нарязани на колелца. В доматино пюре се сипва брашното, разбърква се и се разрежда с малко вода и се сипва в гювеча. Ястието се пече в гювеча във фурна (или в камина) около час и половина.

Пилешки късчета по китайски

500 г пилешко филе, 100 г уиски, 4 чушки, 1 краставица, 3 моркова, 1 яйце, буркан китайски (екзотични) гъби, 10 с.л. фъстъчено олио, соев сос.

Месото се нарязва на тънки ивички и се маринова за 2 часа в уискито. В УОК (дълбок тиган) се сипват 3 с.л. олио и на силен огън се пържи месото за 3-4 мин. Изважда се, в тигана се сипват още 2 с.л. олио и в него за 3 мин. се пържат нарязани на ивички чушки. По същия начин се пържат и морковите нарязани на лентички, след тях идва рен на краставицата, накрая се запържват и гъбите за минута. Отделно от яйцето се прави омлет и изпържва. Той се нарязва на ивички и се поставя при зеленчуците. Всичко се поръсва с босилек, и соев сос. Сервира се с варен ориз.

Пъдпъдъци с гъби

6 едри пъдпъдка, 6 големи плоски гъби, 3-4 чаени чаши гъби (печурки) за плънката, 3-4 чаени чаши масло, 3 скилидки чесън, лимонов сок, китка магданоз, зелен лук, супена лъжица от билката пелин.

Нарежете на ситно печурките заедно със стъблата на големите плоски гъби. Прибавете ситно

нарязана скилидка чесън, нарязания магданоз и лук и препълнена супена лъжица пелин. Запържете сместа в малко масло на умерена температура за около 3 минути. Не забравяйте да разбърквате често. Подправете със сол, черен пипер и лимонов сок. Оставете плънката да изстине, преди да я натъпчете в птиците.

След това заобдете вратната кожа под птиците с клечка за зъби. Привържете крилата към тялото, за да запазите формата им.

Смесете останалото масло и чесън и ги разбийте. Разтопете съвсем малко от него в тавата, в която ще печете. Оваляйте птиците и ги подредете с гърдите надолу. Загрейте фурната до 220 градуса 15 минути.

Подредете гъбите в тавичката с ламелите (набраздената част) нагоре и ги намажете с останалото чесново масло. Поставете над тях решетка или скара, но без да ги допирате до нея. Подредете пълпъдъците с гърдите надолу, така че соковете от месото да капят върху гъбите по време на печенето, което продължава 20 минути.

Поставете птиците върху гъбите и сервирайте веднага или покрийте съда с капак и дръжте тавата във фурната при 120 градуса до момента на сервирането.

Към ястието пълпъдък с гъби най-подходящо е да се пие шардоне "Туида", добре охладено. То съчетава аромата на банан, праскова, мед и цветисти тонове с дълъг свеж край и послевкус на тропически плод.

Руло от пуйка с гъбен сос

1 голяма тиквичка, 4 шницела от пуйка, всеки по 125 г., черен пипер, 2 с.л. масло, 1 буркан консервирани гъби лисички (425мл.), 1 пакет готов гъбен сос, 3 с.л. сметана, 1 с.л. червено вино по желание, 1 с.л. накълцан магданоз.

Тиквичките се измиват, изчистват и нарязват на тънки продълговати ленти. Бланшират се 2-3 минути в подсолена вода и след това се изцеждат. Месото се измива, подсушава, посолява и се поръсва с черен пипер. Върху него се поставят лентите от тиквичката. Навиват се на руло и се защипват с клечки за зъби. Запържват се от всички страни в дълбок тиган, а след това се задушават на слаб огън 20-на минути. Гъбите се изцеждат в цедка. Гъбеният прах се разтваря в 300 мл. хладка вода, загрява се на слаб огън като се бърка, кипва се за 5 минути. Добавят се гъбите, сметаната, виното, магданозът и сосът се посолява и подправя с черен пипер. Рулата се нарязват и се сервират полети със соса и украсени със зелени подправки.

За гарнитура може да се сервират пържени картофи и зимни салати.



Ястия с риба и гъби

Сафрид или скумрия с гъби

Изчистете и нарежете на кубчета 2-3 моркова, 1/2 глава целина и 2 глави лук. Задушете ги с 1/2 ч.ч. олио и 1 каф.ч. вода и ги посолете. Когато зеленчукът започне да се пържи, прибавете 1 ч.л. червен пипер, 300 гр. гъби нарязани на филийки, 5-6 обелени и настъргани домати и 1/2 ч. маслини. Когато се изпари соса от домати налейте гореща вода и прибавете 1 ч.л. чер пипер и 2 с.л. магданоз. Оставете соса да ври на слаб огън около 30 мин., след което го изсипете в тавичка. Наредете отгоре 1/2 кг. изчистена и измита риба. Печете ястието в умерена фурна около 30 минути.

Мряна риба

Почистват се и се измиват 4-5 риби с тегло около 200 г. Подсушават се с кърпа, посоляват се и се наръсват с черен пипер. 2 глави лук и 150 г гъби се нарязват на тънки филийки, посоляват се и се поръсват с черен пипер, след което се омесват със ситно нарязан магданоз.

В намазана с олио пергаментова хартия се увива по 1 риба, заедно с част от сместа и двата края се завързват с конец. Така приготвените риби могат да се опекаат на скара или във фурна (около 20-25 минути).

Пълнени херинги

6-7 херинги се изчистват и измиват добре, като се отрязват главите и перките им. Разрязват се по дължина и се оставят да киснат 2 часа в ? л хладко мляко.

Нарязват се на дребно 100-150 г гъби, 3-4 скилидки чесън, магданоз, копър, машерка и хайвера от рибите (ако има такъв). Гъбите заедно с подправите и хайвера се слагат в тиган с 1 лъжица сторещено масло и се запържват леко, след което се поръсват с черен пипер и сол на вкус.

Върху всяко филе от херинга се слагат от задушени гъби. Филетата се увиват с плънката на руло по дължина и се превързват с конец. Наредват се в тавичка, поливат се с 2 лъжици масло, сок от 1 лимон и млякото, в което са киснали рибите, поръсват се с 1-2 лъжици ситно счукан сухар и се опичат на фурна.

Риба по сицилиански (Италия)

1 кг. едра риба се изчиства. На долната и горната ѝ страна се правят по 2 напречни разреза и в тях се слага по половин резен лимон. Рибата се слага в намазана с масло тава и около нея се нареждат нарязани на кръгове 2 глави лук, 4-5 нарязани на кубчета картофа и накрая 200 г гъби (цели, ако са дребни и нарязани на филийки, ако са едри). Ястието се поръсва със сол и черен пипер, залива се с 1 чаша олио (или зехтин) и 1 чаша вода и се опича в умерена фурна.

Есетра, печена в сметана (Русия)

Взема се есетра или друга бяла риба без кости. Измива се и се нарязва на четири парчета, които се овалват в брашно и се запържват леко от двете страни в мазнина.

Леко се запържва 1 пълна лъжица брашно в 2 лъжици масло и се разрежда, като се бърка непрекъснато, с 2 чаши сметана. В огнеупорна тава се слага половината от соса и отгоре се нареждат рибените парчета с 2 нарязани на колелца и запържени глави лук, 2 средно големи домата, нарязани на колела и запържени, 2 твърдо сварени яйца, нарязани на дължина, 150 г гъби печурки, предварително задушени в малко мазнина. Наоколо се нареждат дребни картофи, сварени и обелени. Ястието се залива с останалата половина от сметаната и се поръсва със сирене и 2 лъжици прясно масло на бучици. Пече се във фурна 15 минути. След това се поръсва със ситно нарязан магданоз.

Пъстърва с гъби

4 пъстърви (по 300 г), 200 г гъби, 1/2 пакетче краве масло, 1 чаша бяло вино, магданоз, черен пипер, сол.

Измитите и отцедени риби поръсете със сол и черен пипер. Наредете ги в намазана с масло тавичка. Около тях сложете печурките, нарязани на ивички, поръсете с магданоз, залейте с виното и разтопеното масло. Печете 20-30 мин.

Шаран по провансалски(Франция)

4 порции шаран, 1/4 л червено вино, 1 лъжица олио, 30 г масло, 20 г брашно, 4 малки глави лук, 100 г гъби, чесън, магданоз, черен пипер, сол.

Сваряваме виното, маслото, брашното, олиото, ситно нарязаните гъби, лука, чесъна, магданоза, черния пипер и сол на вкус. Прибавяме порциите шаран и варим на тих огън до омекване.

Сокът не трябва да бъде рядък. При положение, че е останал рядък, ще трябва да го варим още малко, докато се произпари.

Сьомга по британски

600 г почистена сьомга, 4 малки гъби, 60 г масло, 2 лъжици лимонов сок, 1 лъжица нарязан магданоз, сол.

Разтопяваме 40 г масло, прибавяме нарязаната на малки парченца сьомга и гъбите и ги изпържваме. Посоляваме и доизпичаме във фурна. Разтопяваме останалото масло, прибавяме нарязания магданоз и лимоновия сок и заливаме сьомгата преди поднасянето ѝ.

Ориз с раци

3-4 морски рака, 300-400 г ориз, 250 г стерилизирани гъби, 150 г кашкавал, 2-3 домата, 2 глави лук, 1 морков, 1 клонка целина, 8-10 с. л. олио, сол.

Оризът се сварява и се отцежда. Доматите се белят и се нарязват наситно. Лукът и морковът се

нарязват на малки кубчета, запържват се в загрято олио и се разреждат със сока на гъбите. Прибавят се доматиите, подправя се със сол и ситно нарязана целина, слагат се гъбите. Поставят се раците и ястието се задушава 20-30 минути на тих огън под капак. Докато оризът е още горещ, в него се настъргва кашкавал, добавят се задушените зеленчуци и хубаво се разбърква.

Фарфали с гъби и риба тон

1 пакет фарфали, 1 консерва риба тон (200 г), 200 г сметана, 250 г гъби (нарязани на ивички), 1 глава лук (нарязан надребно), 1 скилидка счуван чесън, 2 с. л. зехтин, 2 с. л. краве масло, 1 ч. л. мащерка, 1 ч. л. риган, 1 в. ч. вино, сирене "Пармезан" за поръсване, черен пипер и сол на вкус. Фарфалите се сваряват според инструкциите на пакета. Зехтинът и маслото се нагорещават и за 1 минута се запържва лукът. Прибавя се чесънът, огънят се усилюва и се добавят гъбите. Пържи се около 3 минути, като непрекъснато се разбърква. Сместа се деглазира с вино. Когато виното се изпари, сосът се подправя и се изсипва консервата с риба. Налива се чаша топла вода и се вари 2 минути. Накрая се прибавя сметаната, разбърква се и се оттегля от огъня. Фарфалите се отцеждат и веднага се размесват със суса. Порциите се поръсват с настъргано сирене "Пармезан" (или кашкавал).

Печена риба с портокали и гъби

1/2 кг филе бяла риба, 2 моркова, 100 г гъби, 4 стръка зелен лук, 2 ч л настъргана кора на един портокал, 2 ч л пресен риган или 1/2 ч л сух риган, 4 скилидки чесън, 1/4 ч л сол, 1/4 ч л смлян черен пипер, 2 портокала.

Морковите се нарязват заедно с гъбите на тънки филийки. Чесънът и зеленият лук се нарязват на дребно. Рибата се нарязва на 4 порционни парчета.

Отрязват се 4 правоъгълни парчета алуминиево фолио. Във всяка се нареждат 1/4 част от зеленчуците, парче риба. Отгоре се полива със зехтин. Покрива се с нарязан на филийки портокал. По желание се поставят стръкчета пресен риган.

Покриват се с друг лист алуминиево фолио и се затварят във вид на плик, но не плътно. Пликчетата трябва да са леко издути, за да има място за парата. Пече се в предварително загрята фурна на 180 С за 30 минути.

Никулденски шаран

около 1,5 - 2 кг шаран, сол, черен пипер, лимон, 1 чаша орехови ядки, 150 г гъби, магданоз, 150 мл бяло вино, 2-3 глави лук, 2-3 лъжици растително масло.

Почистен и измит, шаранът се поръсва със сол, черен пипер и лимонов сок. За плънката лукът се нарязва на филийки и се задушава в олиото, но не бива да се зачервява. Прибавят се нарязаните на дребно орехови ядки, магданозът, нарязани на ситно гъбите и парченца лимон,

черен пипер. Шаранът се напълва с приготвената смес и се зашива или забожда с клечки. Постава се в тавичка, полива се с бялото вино и се покрива с парчета лимон. Ако е останала плънка, се разпределя около шарана. Пече се. Може да се сервира и топъл, и студен.

Друг начин на приготвяне е шаранът, напълнен по същия начин, да се завие във втасало сурово тесто, като му се придаде формата на рибата.

Отгоре се намазва с масло.

Задушен сом

360 г сом, 50 г гъби, 2 лъжици растително масло, парче от целина, 1/2 глава лук, 2 супени лъжици брашно, дафинов лист, черен пипер, сол.

В тава, намазана с олио, се нареждат посолените рибени порции. Отстрани се слагат парчето целина, магданозените корени, лукът, дафиновият лист и черният пипер на зърна. Залива се с вода. Захлупва се с капак и се задушва. През време на задушаването се залива с виното - то подобрява вкуса на ястието.

При сервиране около рибата се поднасят задушени гъби и парче лимон.

Бял рибен сос с гъби

800 г основен бял рибен сос, 50 г краве масло, 100 г бяло вино, 250 г пресни гъби, сол, черен пипер и винена киселина на вкус.

Основният бял рибен сос се кипва и подправя с винена киселина, ситно смлян чер пипер и сол на вкус. Сосът се прецежда през гъсто сито (ленена кърпа) и докато е още топъл се прибавя неразтопеното краве масло и се бърка до пълното му разтопяване. Към него се прибавят предварително задушните и нарязани на кубчета гъби и кипнатото бяло вино. Наново се бърка до образуване на еднородна смес. Поднася се със задушена или варена риба.

Рибни кюфтета с гъбен сос

800 г мерлуза или налим, без глави, 100 г растително масло, 150 г кромид лук, 2 яйца, 200 г червени домати, 75 г кисели краставички, 50 г пресни гъби, 50 г бял хляб, 25 г прясна сланина, 120 г пиперки сиврия, 30 г бяло вино, 1/2 връзка пресен магданоз, сол и черен пипер на вкус, 700 г картофи, 30 г галета, 20 г брашно, 20 г прясно масло, 50 г лимон.

Рибата се почиства от кожата и костите, измива се, нарязва се на парчета и заедно с прясната сланина се смилва на месомелачна машина с дребна решетка, като се прекарва два пъти. Каймата се осолява, добавят се натиснатият и изстискан хляб, 1 яйце, част от черния пипер и добре се омесва. След престояване в хладилник около 20-30 мин., от нея се късат парчета, които се разплескват на мокра дъска и се пълнят с плънка от ситно нарязаните и леко запържени в мазнината пиперки, домати и кисели краставички: прибавят се ситно нарязаният магданоз и

твърдо свареното яйце, нарязано на кубчета. Оформят се елипсовидни кюфтенца, поръсват се с галета, поставят се в намазана с мазнина тава и се пекат в умерена фурна.

От маслото, брашното, гъбите и сок от лимона се приготвя сос, с който готовите кюфтета се заливат и се сервират с варени картофи, поръсени с магданоз.

Рагу от риба на фурна

0,800-1,0 кг почистено филе от риба, 3/4 ч. ч. растително масло, 2 глави кромид лук, 4-6 моркова, 3-4 ябълки, 1/2 глава керевиз, 200 г гъби, 5-6 домата (или съответно количество доматино пюре), 20 маслини, 1/2 в. ч. вино по избор, 1 дафинов лист, 1-2 скилидки чесън, 1 лимон, лимонов сок (или оцет), сол, магданоз.

Рибата се наръсва с лимонов сок, сол и черен пипер и се оставя да отлежи 1 час. Дребно нарязаните лук, моркови, керевиз, гъби и ябълки се задушават в 2/3 от растителното масло, след което се изсипват в намазана тава. В средата на тази смес се прави вдлъбнатина, в която се слага подготвената порционирана риба. Отгоре се поставят почистените от костилките маслини и резенчетата от лимона (без кора и семки), а отстрани се добавят разрязаните на две скилидки чесън и дафиновият лист. Ястието се полива с останалата част от растителното масло и се пече във фурната в продължение на 20-30 минути. След опичането се наръсва със ситно нарязания магданоз и черен пипер и се поднася със салата от свежи зеленчуци или със смесена парена туршия.

Огретен от риба с гъби

600-700 г почистена риба (или филе от риба), 1/2 пакетче прясно краве масло, 4 с. л. настърган кашкавал, 200 г пресни или мариновани гъби, 2 яйца, 3 с. л. брашно, 10-15 зърна черен пипер, сол, 1/2 лимон, оцет.

Рибата, наръсена с лимонов сок и сол, се оставя да отлежи 1/2 час, след което се пуска заедно с нарязаните гъби в 2 ч. ч. кипяща вода, леко подсолена и подкиселена с 1 ч. л. оцет. Вари се 10-15 минути на среден огън. Изважда се, отцежда се, изчиства се от кожата и костите и се надробява. Приготвя се светла запряжка от брашното и половината масло, към която при непрекъснато бъркане се прибавя изстиналият бульон заедно с гъбите. Полученият сос се подправя с черния пипер и като се бърка постоянно, се вари 5-6 минути. Оттегля се от огъня да се охлади и се застройва с разбитите жълтъци. Надробената риба се изсипва в намазана с масло тавичка и се залива със соса. Отгоре се разпределя останалото масло. Ястието се пече в силна фурна около 20 минути. Изважда се и се наръсва с настъргания кашкавал. Поднася се топло със салата от червено цвекло или със смесена парена туршия.

Печена пъстърва с манго и гъби във фолио

1 средно голяма пъстърва, 1 голямо обелено и нарязано манго, 2 чаши млади нарязани гъби, малка чаша обелени и нарязани моркови, 3 с.л. ситно нарязан магданоз, 1/2 чаша ситно нарязан кромид лук, 1/2 чаша бяло вино, сол, чушки.

Пригответе лист фолио с диаметър 40 см. Полейте със зехтин. Отворете обезкостената пъстърва и я поставете върху фолиото. В средата сложете мангото, гъбите, морковите и кромидата. Добавете магданоза, солта и чушките, накрая залейте с вино. Затворете пъстървата и я завийте с фолиото без никаква пролука. Печете във фурна на 200 градуса 8-10 мин., докато фолиото се разпука. Сервира се веднага.

Пъстърва с бекон и гъби

4 пъстърви, 1 глава лук, 100 гр. гъби печурки, 2 склидки чесън, 50 гр. орехи, мащерка, сол, пипер, 8 лозови листа, 50 гр. масло, 200 гр. бекон.

Бланширайте лозовите листа за няколко минути в леко подсолена вода. Почистете рибата. В маслото задушете нарязаните на ситно лук, чесън, гъби, орехи, мащерка и подправки. Напълнете рибите с готовата плънка. Завийте спираловидно всяка риба с бекона. Загърнете в лозови листа, а след това всички риби заедно в алуминиево фолио. Поставете в загрята до 120 градуса фурна и печете за около 20-30 минути. Сервирайте със задушени картофки или бял ориз с копър и лимон.



Вегетариански ястия с гъби

Охлюви по моряшки с гъби

Измиват се, сваряват се и се изваждат от черупките 1 кг. охлюви. 1 чаша дребни лукчета се попарват с вряла вода и се отцеждат. Лукчетата и 1 ситно нарязана чаша гъби (около 150-200 г) се запържват с 4 лъжици мазнина. Отделно се запържват 2 глави лук, нарязани на филийки, с 3-4 лъжици мазнина. Прибавят се охлювите и се посоляват. Заливат се с 1 чаша червено вино и 1 чаша от водата, в която са врили. Като заврят охлювите, гъбите и лукчетата се пускат в ястието, заедно с 15-20 зърна черен пипер.

Похлупва се плътно и се сварява на слаб огън, като трябва да остане малко сос. Преди да се свали от огъня се поръсва с магданоз.

Гъби на скара

Изберете по-едри гъби, отрежете пънчетата им, а гугличките измийте добре и ги обърнете да се

отцедят. Наредете ги върху скара, посолете ги и ги изпечете /10-15 мин./. Наредете ги в чиния, полейте ги с разтопено масло и ги поръсете с черен пипер и по желание с лимонов сок и малко ситно нарязан магданоз.

Гъби на фурна

Измиват се и се нарязват само гуглите на около 600 г гъби. Всяка гугла се поръсва със сол и в нея се поставя малко масло. Пекат се на фурна 15-30 минути в зависимост от вида на гъбите. След като се разпределят на порции, гъбите се заливат със соса, получен при печенето им. Поръсват се със ситно смлян черен пипер.

Печени рижики

За една порция са необходими 6-8 гъби със средна големина. На рижиките се почистват внимателно пластинките, след което се нарязват на големи парчета, поръсват се със сол и черен пипер на вкус, овалват се в брашно и се пекат за късо време, за да не станат твърди.

Гъби с масло

400 гр. гъби, 1/2 чаша масло, счукан сухар, чер пипер, лимон. Изчистете и измийте гъбите. Нарежете ги на филийки и ги сварете в подсолена вода. Отцедете ги и ги запържете в с 1/2 ч. масло и 3-4 л. счукан сухар. Поръсете ги с черен пипер и ги поднесете с лимонови резенчета.

Задушени гъби

Изчистете и измийте 300 гр. печурки. Нарежете ги на филийки и ги задушете с малко вода и 4-5 лъжици мазнина. Когато омекнат, прибавете 1/2 чаша бяло вино, сол, черен пипер и ситно нарязан магданоз. Оставете ястието да ври още няколко мин. Поднесете го с лимонови резенчета

Задушени гъби /втори вид/

300 гр. гъби, 50 гр. краве масло, 1/2 връзка копър, 1 с.л. бяло вино, 1 ч.л. брашно, 1 каф.ч. гъбен бульон /вода/, 1/2 ч.л. смлян чер пипер, сол на вкус. Гъбите се почистват, измиват и се нарязват на филийки. Задушават се с маслото, докато останат почти на мазнина, добавя се брашното и се запържва до светло златисто. Прибавя се сол, вино, бульон, половината от копъра и чер пипер. След отстраняване от огъня се слага и останалия копър.

Задушени гъби с картофено пюре

400 г гъби се измиват, нарязват се на ивици и се задушават с 4 лъжици масло и малко вода. Посоляват се и се поръсват с черен пипер. Измиват се 3/4 кг. домати, нарязват се, като се отстраняват семките, и се запържват с 3-4 лъжици масло. Приготвя се картофено пюре и се изсипва на пръстен в по-голяма чиния. В средата на пръстена се изсипват гъбите, а около тях се оформя тънък пръстен от изпържените домати. Поръсва се със ситно нарязан магданоз. Поднася се топло.

Гъби с лук

300 гр. гъби, 2 главички лук, 100 гр. краве масло, 8 яйца, червен пипер, сол. Яйцата се разбиват заедно със сол и чер пипер. Прибавя се разтопеното масло, разбърква се добре и получената смес се изсипва в намазнен тиган. Пържи се на силен огън и щом се хване по краищата в

средата се изсипват гъбите и лукът, нарязани на ситно и задушени предварително в малко масло. Прегъва се и се слага в чиния.

Каша от гъби с вино

Изчистете 200 гр. пресни гъби, измийте ги, нарежете ги на ивици и ги пуснете в 3 ч. вряща вода, в която сте прибавили 1 ч. вино, сол и черен пипер на вкус. Оставете ги да врат около 1/2 час. Запържете 5 равни л. брашно с 5-6 л. масло. Разрежете го с бульона от гъбите, а след това прибавете и самите гъби. Оставете кашата да ври на слаб огън 8-10 мин. В случай, че се сгъсти много, прибавете малко гореща вода.

Гъби - фрикасе

Изчистете, измийте и нарежете на филийки 300 гр. пресни гъби. Сварете ги в подсолена вода заедно с 2-3 моркова, 1 глава лук и 15-20 зърна черен пипер. Прецедете ги и след това отделете подправките. Запържете 3 равни л. брашно с 3-4 лъжици масло и го разрежете на умерено гъст сос с бульона от гъбите. Прибавете 2 яйца, разбити с 1 ч. кисело мляко, и отцедените гъби. Оставете ястието да ври 3-4 минути на слаб огън, като го бъркате, за да не се пресекат яйцата.

Яхния от гъби

300 гр. гъби, 75 гр. лук, 1 домати, 1-2 зелени чушки, 30 гр. брашно, 75 гр. масло, 100 гр. олио, 1 връзка магданоз, сол и черен пипер на вкус. Лукът и чушките се нарязват на дребно и се запържват. Слагат се и нарязаните на филийки гъби и се задушават 10-15 мин. Прибавят се обеления домати, нарязан на кубчета. Поръсва се със сол и черен пипер, долива се малко вода и се оставя да ври на тих огън. Яхнията се сгъстява с изпърженото в маслото брашно и се подправя със ситно нарязания магданоз

Яхния от гъби /втори вид/

400 г пресни гъби, 50 мл растително масло, 50 г прясно масло, 200 г кромид лук, 100 г моркови, 200 г пресни домати, 20 г брашно, 1/2 връзка магданоз, 5 г червен пипер, 2 дафинови листа, сол на вкус.

Гъбите се нарязват на ивици и се задушават в маслото и малко вода. Отделно в растителната мазнина се задушават лука, нарязан на филийка, и морковите, нарязани на кубчета. Към тях се прибавят дребно нарязаните домати, а след десетина минути и запеченото брашно, подправите и гъбите. Ястието се залива с малко гореща вода и се вари или се запича във фурна.

Яхния от гъби, лапад и витабел

Продукти: 2 буркана консервиран лапад или 1 кг. пресен, 6 с.л. олио, 2-3 глави лук, 400 гр. гъби, малко оцет, 2 с.л. ориз, 3-4 домата от консерва, половин връзка магданоз, червен пипер, сол, витабел на кубчета, няколко сушени сливи, чер пипер по желание.

Лапада се задушава с лука и олиото. Добавят се изкиснатите 10 мин. в оцет и вода гъби, нарязани на кубчета, ориза, домати, магданоза, пипера и солта. Вари се на умерен огън и накрая се прибавя витабела, който предварително се накисва във вряла вода и сините сливи. При поднасянето се поръсва с магданоз.

Картофена яхния с гъби

Запържете леко 3-4 стръка зелен лук с 1/2 ч. мазнина, като по желание може да прибавите и 1 ч.л. червен и 1/2 ч.л. чер пипер. Сложете 300 гр. гъби, нарязани на филийки и ги задушете, като

доливате от време на време по 1 каф.ч. вода. След това нарежете на филийки 1/2 кг. картофи и ги прибавете към гъбите. Покрийте с гореща вода, посолете на вкус и сварете ястието на слаб огън. Преди да го свалите от огъня поръсете с 1 ситно нарязана връзка копър.

Гъби магданозлия

Изчистете 300 гр. пресни гъби. Дребните оставете цели, а по-едрите нарежете на филийки. Пуснете ги в подсолена вода и ги варете около 1/2 час. Пригответе запръжка от 5-6 л. олио, 4-5 стръка ситно нарязан зелен лук, 1 л. брашно, 1 л. доматиена салца или 2-3 червени домати и 1 лъжичка черен пипер. Прибавете гъбите заедно с водата, в която са врили. Щом сместа заври, прибавете 2 едро нарязани връзки магданоз. Оставете ястието да ври на слаб огън 15-20 м. По желание след свалянето му от огъня можете да го застроите с 2 яйца, разбити с 1 чаша кисело мляко.

Гъби с лимонов сос

300 гр. пресни гъби се измиват няколко пъти в студена вода, след като дръжките им се подрежат. Нарездат се в съд за готвене, слага им се хубаво прясно масло, сок от един лимон, малко кромид лук, малко вода и се оставят да врат на слаб огън. Когато са вече сварени се прибавя лъжица брашно, разбъркано с вода, малко сол, завират заедно и след това се снемат, като се застроят с един жълтък.

Гъби с бяло вино

300 гр. гъби, 2 с.л. олио, 3 скилидки чесън, 2 с.л. брашно, 3-4 с.л. бяло вино, сол, чер пипер, магданоз, малко вода. Гъбите нарежете на парчета. Задушете в олиото чесъна, магданоза, поръсете с чер пипер и сол и добавете гъбите. Преди да са готови напълно полейте с брашното, разтворено във виното и водата.

Гъби - плакия

Изчистете и измийте 500 гр. гъби. Нарезжете ги на филийки, залейте ги с 1/2 ч. олио и 1 ч. вода и ги сложете на огъня. Щом заврат, ги посолете. Варете ги, докато омекнат и останат само на мазнина /при нужда долейте малко гореща вода/. Прибавете 1 равна л. брашно, размито с вода на рядка каша, и оставете ястието да ври 5-6 мин. Преди да го свалите от огъня, поръсете го с по 2 л. копър и магданоз, нарязани на ситно.

Гъби - плакия /втори вид/

Продукти за 5 порции: 1 кг пресни гъби, 100 мл. растително масло, 50 г прясно масло, 60 г моркови, 60 г целина, 200 г домати, 150 г лук, 15 г брашно, 1 глава чесън, 1 лимон, магданоз и сол на вкус.

След като се почистят и измият, гъбите се нарязват на парчета, морковите, целината, лукът и чесънът - на филийки, а част от доматиите - на дребни кубчета. В олиото се задушават до омекване нарязаните зеленчуци, а отделно в маслото се задушават гъбите. Изсипват се в тава за печене, посоляват се и се поръсват с магданоз. Отгоре се нареждат филийки от лимона, останалите домати и чесъна. Ястието се залива със заливка от леко припечено брашно и малко гореща вода и се пече в умерена фурна. Поднася се студено.

Плакия от печурки

400 гр. гъби, 100 гр. олио, 50 гр. моркови, 1 глава целина, 1-2 глави лук, 1 голям домати, 2-3

скилидки чесън и 1 лъжица брашно, лимон, връзка магданоз, сол на вкус. Измитите гъби, моркови, целина, чесън и лук се нарязват на филийки, както и част от домата. Зеленчуците се задушават заедно до омекване. Изсипват се в тава, посоляват се и се поръсват с магданоз. Отгоре се нареждат филийки от лимона и останалия домати. Приготвя се заливка от леко запържено брашно и чесън с малко гореща вода. Пече се в умерена фурна до зачервяване.

Кюфтета от гъби

Пресни гъби 300 г., бял хляб 75 г., прясно масло 50 г., растително масло 150 г., 2-3 яйца, брашно 50 г., сол, галета 50 г., черен пипер, магданоз. Гъбите се задушават с малко вода, докато омекнат. Нарязват се на дребно или се смилат през машинка за месо на по-едра решетка. Към получената каша се прибавя накиснатия хляб, яйцата и подправките. От добре омесената смес се оформят кюфтета, които се овалват в брашно, яйца и галета и се пържат в гореща мазнина.

Кюфтета от гъби /втори вид/

Продукти: 300 гр. пресни гъби, 2-3 яйца, 1 к.ч. ориз, 1 глава лук, чер пипер, магданоз, сол, галета, олио, зеленчуков бульон, малко брашно.

Измитите и нарязани на дребни парчета гъби се задушават. Ориза се сварява в зеленчуковия бульон и като истине се омесва с гъбите, ситно нарязания лук, магданоза, сол и чер пипер на вкус. Оформят се кюфтета, които се панират в брашно, яйце и галета. Изпържват се в сгорещено олио и се поднасят топли.

Кюфтета от гъби /трети вид/

Продукти: 200 г. сушени или пресни гъби, 1 глава кромид лук, 2 яйца, 2 филийки бял хляб, 100 г. галета, 1 ч.ч. прясно мляко, 1 ч.ч. растително масло, 500 г. кисело мляко, чер пипер, сол. Гъбите се почистват и измиват. Ако са сушени предварително се накисват в студена вода, където да престоят поне 8 часа. Гъбите се нарязват на ситно и към тях се прибавя настъргания кромид лук, предварително накиснат в прясно мляко. Прибавят се изцеден хляб, два жълтъка, сол и черен пипер на вкус. Получената смес се разбърква добре и от нея се оформят топчета с големина по желание. Овалват се в галетата, а след това в леко разбитите белтъци и се пържат в предварително загрялата мазнина. Кюфтетата се поднасят с кисело мляко или салата според сезона.

Кюфтета от рижики

В зависимост от количеството гъби, кюфтета могат да се направят само от рижики или в смес с месо. Също така рижиките могат да се омесят със смляно месо от риба. 1 кг. гъби се смилат на месомелачка, прибавя се 1/4 кг. месо, 1 яйце, много ситно нарязан лук, сол, черен пипер, малко хляб. Сместа се омесва и с брашно се оформят кюфтета, след което се пържат.

Сарми от гъби с ориз

Изчистете и измийте 500 гр. печурки. Сварете ги цели в подсолена вода и ги отцедете. Отделете 5-6 гъби с хубава форма, а останалите нарежете на ситно. Сварете в подсолена вода 1 1/2 ч. Ориз /използвайте и отварата от гъбите/. Разбъркайте половината ориз с нарязаните гъби и със ситно нарязаните гъби и ситно нарязан магданоз, чер пипер и сол на вкус. Попарете млади лозови листа и увийте с тях малки сарми от сместа. Изпържете ги внимателно, като при обръщането внимавате да не се развият. Полейте отделения ориз с 3-4 лъжици запържено масло

и го изсипете в чиния. Върху него наредете сармите, а между тях сложете целите гъби. Поднесете ястието топло.

Гъби като пълнка

Добре попарени гъби се смесват с нарязан лук, малко чесън, магданоз и бяло вино. С тази смес се напълват домати, на които вътрешността е изчистена. За пълнене могат да се използват и други зеленчуци - едри глави лук, сварена тиква, целина, които след напълване се задушават и пекат.

Гъби като пълнка /втори вид/

Малко ситно нарязана сланина, сол, черен пипер и добре сварени и смлени с месомелачка гъби се смесват със сметана, нарязан магданоз и малко сирене. Пълнката е подходяща за пълнене на домати.

Пълнени гъби

300 гр. едри гъби. 100 гр. среда от хляб, потопен в мляко и изстискан, 2 яйца, 2 с.л. мляко на прах, 1 скилидка чесън, 1 с.л. магданоз, сол, черен пипер, настъргано индийско орехче, 100 гр. настърган кашкавал. Гъбите се почистват, като се отстраняват пънчетата и се измиват. Пекат се 10 мин. във фурната. През това време се приготвя пълнката, като се омесват хлябът, разбитите яйца, млякото на прах, настърганият чесън, магданозът и ситно нарязаните пънчета от гъбите. Наръсва се със сол и чер пипер и се обърква добре. С тази смес се пълнят гъбите. Наръсват се със стрития кашкавал и се запичат в гореща фурна за 15 минути.

Домати пълнени с гъби

Изберете еднакви средно големи червени домати. Разрежете ги на две половини и ги издълбайте. Наредете ги в тавичка, намазана с олио и поръсена със счукан сухар или брашно и ги посолете. Запържете 2-3 ситно нарязани глави лук с 1 к.ч. олио. Прибавете нарязаната вътрешност на доматиите и запържете. Сварете 1 ч.ч. ситно нарязани гъби в подсолена вода, отцедете ги и ги прибавете към запържката. Поръсете с чер пипер. Напълнете доматиите, поръсете със счукан сухар и печете около 1/2 час. Поднесете ги като изстинат.

Домати пълнени с гъби и майонеза

800 г пресни домати, 150 г майонеза, 150 г гъби, 100 г шунка, 50 г лук, половин връзка магданоз, сол на вкус. Избират се твърди домати с еднаква големина. Измиват се, издълбават се, посоляват се и се оставят да се отцедят. Гъбите се нарязват на филийки, задушават се в малко вода и се прибавят в майонезата, заедно с шунката и лука, нарязани на кубчета и ситно нарязания магданоз. Сместа се разбърква и с нея се напълват доматиите. Украсяват се с майонеза с помощта на шприц и клончета магданоз и се поднасят като студено предястие.

Домати пълнени с гъби и ориз на фурна

1,500 кг пресни домати, 350 г пресни гъби, 100 г ориз, 150 г кромид лук, 100 мл растително масло, 2 яйца, 300 мл прясно мляко, 30 г брашно, 5 г червен пипер, 1/2 връзка магданоз, сол и черен пипер на вкус.

Лукът се обелва, измива и се нарязва на дребни кубчета. Гъбите се нарязват на филийки и се задушават с лука в част от растителното масло до полуомекване. Прибавя се вътрешността да издълбаните домати, червеният пипер, малко вода и сол и се задушава, докато набъбне.

Поръсва се със ситно нарязания магданоз и чер пипер и се разбърква. Със сместа се напълват издълбаните и оцедени домати. Затварят се с капачките, предварително поръсени с брашно, подреждат се в тава, настлана с останалата част от издълбаната вътрешност, поливат се с останалото масло и се пекат в умерена фурна. Заливат се със смес от разбитите яйца и прясното мляко и се допича.

Домати пълнени с гъби и ориз на фурна /втори вид/

1,200 кг пресни домати, 50 мл растително масло, 100 мл прясно масло, 200 мл прясно мляко, 150 г пресни гъби, 100 г ориз, 150 г кромид лук, 1/2 връзка магданоз, сол и черен пипер на вкус. Доматите се измиват и издълбават. Лукът се нарязва на дребно и се задушава в растително масло до омекване, след което се прибавят гъбите, нарязани на дребно и задушаването продължава. Прибавят се оризът, сол и малко гореща вода. Като набъбне ориза, сместа се сваля от огъня, разбърква се с част от прясното масло и нарязаният магданоз, подправя се с чер пипер и се разпределя в домати. Те се нареждат в тава, поръсват се с останалото разтопено масло и се пекат във фурна почти до опичане, заливат се с разбитите яйца и прясното мляко и се допичат.

Пълнени картофи с гъби

Продукти: 400 гр. гъби, 8-10 големи картофа, 50 гр. сирене, 30-40 гр. кашкавал, 1-2 моркова, 1 орех, 150 гр. готвено месо, олио, 2 яйца, магданоз, чер пипер, сол на вкус.

Обелват се няколко големи картофа. Издълбава се вътрешността им и се слагат да се запекат леко в намазана с олио тава.

Плънка: Сърцевината на издълбаните картофи се настъргва на едро ренде. Измиват се и се задушават гъбите. Нарязват се на дребни кубчета и се прибавят към картофите. Към сместа се добавя малко натрошено сирене, настъргания морков, сготвеното и нарязано на дребно месо, 1/4 ядка от орех, натрошена на ситно, чер пипер, сол и магданоз на вкус.

Картофите се напълват със сместа и се пекат в умерена фурна. Непосредствено преди изваждането им по желание се поръсват с настърган кашкавал.

Пълнени картофи с гъби /втори вид/

1 кг картофи, 200 г пресни гъби - печурки, 100 г прясно масло, 100 г кашкавал, 1 връзка магданоз, черен пипер и сол на вкус.

Избират се гладки картофи със средна големина, измиват се, полусваряват се в подсолена вода и се обелват. Отрязват се от едната страна до 1 см, за да могат да се закрепват и се издълбават до дебелина 6-8 мм. Издълбаната вътрешност на картофите се нарязва на дребни кубчета и се задушава в част от маслото, заедно с гъбите, нарязани на филийки. Сместа се подправя със сол, чер пипер и дребно нарязания магданоз и се разпределя в издълбаните картофи. Картофите се поръсват с настърган кашкавал и се нареждат в намазана с масло тава, заливат се с останалото масло и малко гореща вода и се пекат във фурна. Поднасят се с кисело мляко или салата.

Пиперки пълнени с ориз и гъби

Опечете леко 1 кг. пиперки или вземете готови. Запържете 2 ситно нарязани глави лук с 1/2 ч. мазнина, прибавете 1/2 ч. ориз, 2-3 ситно нарязани червени домати и 1 пълна чаша ситно нарязани гъби. Запържете отново всичко, залейте сместа с 1 ч. вода, посолете я, поръсете с черен пипер и оставете да поври на слаб огън. Напълнете пиперките с готовата смес и ги

наредете в плитка широка тенджера. Нарежете 3-4 домата и запържете с 4-5 лъжици мазнина и разрежете с 1 чаша гореща вода. Залейте пиперките с тях. Поръсете ястието със ситно нарязан магданоз и доварете на слаб огън или опечете на фурна.

Пиперки, пълнени с ориз и гъби /втори вид/

Продукти за 5 порции: 900 г пиперки, 150 мл. растително масло, 200 г ориз, 250 г пресни гъби - печурки (или 200 г стерилизирани), 150 г лук, 300 г пресни домати, 1/2 връзка магданоз, черен пипер и сол на вкус.

Избират се еднакви пиперки, измиват се, изчистват се и се посолява. Лукът се нарязва на дребно и се задушава в част от мазнината. Прибавят се половината домати, предварително обелени и нарязани на дребни, и гъбите, нарязани на филийки. Задушаването продължава до изпаряването на водата от дамите. Прибавя се оризът и сместта се посолява, залива се с малко гореща вода и се вари до набъбването на ориза. Подправя се с черен пипер и ситно нарязан магданоз и се разбърква. Пиперките се напълват със сместа, нареждат се в плитка тенджера, покриват се с останалите домати, настъргани на ренде или смлени, и се заливат с останалата мазнина и малко гореща вода. Ястието се вари или се пече, докато остане на мазнината. Преди поднасяне се поръсва с дребно нарязан магданоз.

Постна мусака от гъби

300 гр. пресни гъби, 100 гр. ориз, 100 гр. кромид лук, 80 мл. олио, 50 гр. прясно масло, 250 мл. прясно мляко, 250 гр. кисело мляко, 150 гр. домати, 50 гр. брашно, 2 яйца, чер пипер, магданоз и сол на вкус.

Изчистените, измити и нарязани на дребно гъби се задушават в подсолена вода (колкото е необходимо за мусаката) до омекване. Отделно в олиото се задушава лукът, също нарязан на дребно. След омекването му се добавя оризът и се задушава, докато поеме мазнината. Прибавят се ситно нарязаните домати и течността от задушените гъби. Сместа се изсипва в тава, намазана с мазнина. Прибавят се гъбите. Приготвя се сос бешамел от препеченото брашно, яйца и прясното мляко. 2/3 от соса се прибавя към сместа в тавата. Ястието се подправя на вкус със сол, чер пипер и магданоз, разбърква се, поръсва се с разтопеното прясно масло и се пече в средно силна фурна около 20 минути, след което се изважда, залива се с останалата част от соса и се допича. Поднася се с кисело мляко.

Вегетарианска дроб-сарма

Разбийте 3 яйца и прибавете 1 1/2 ч.ч. пр. мляко или вода, 1 щипка сода и брашно, колкото е необходимо, за да получите гъста като боза каша. Изпържете от сместа 6 или 8 палачинки в средно голям тиган. Изчистете 300 гр. гъби, нарежете ги на ситно и ги запържете с 1 ситно нарязана глава лук в 4-5 с.л. олио. Прибавете 3/4 ч.ч. ориз и го запържете леко. Налейте 1 1/2 ч. вода, посолете сместа и я оставете да ври на слаб огън, докато оризът поеме водата. Свалете от огъня и подправете с червен пипер, магданоз и копър, по желание и черен пипер. Във всяка палачинка сложете част от сместа и я свийте като сарма. Наредете ги в намазана с масло тавичка, залейте с 1 ч.ч. гореща отвара от гъбите и 3-4 с.л. мазнина, печете ги в умерена фурна. Като се зачервят, полейте ги с 2-3 яйца, разбити в 1 ч.ч. пр. мляко и малко сол и ги запечете.

Суфле от гъби и спанак

300 гр. гъби, 2 с.л. брашно, 2 с.л. разтопено краве масло, 1/2 чаша пр. мляко, 3 яйца, 1/2 ч.

настърган кашкавал, 1 ч. пюре от спанак, 4 стръка магданоз, сол. Брашното се изпържва в маслото и се залива с пр. мляко. Бърка се до сгъстяване на слаб огън. Снема се от огъня и като поизстине се прибавят жълтъците, кашкавала и накрая - белтъците, разбити на сняг. Слагат се пюрето от спанака, намачканите гъби и много ситно нарязания магданоз. Пече се в намазана с масло дълбока тавичка. Сервира се горещо.

Огретен от гъби

Гъби 300 г., топено масло 75 г., кашкавал 50 г., брашно 50 г., яйца 2 бр., прясно мляко 250 г., лук 100 г., домати 250 г., магданоз, сол. Лукът и гъбите се нарязват на дребно и се задушават в маслото до омекване. Прибавят се домати, магданозът, кашкавалът и солта. Сместа се разбърква и се изсипва в тава. Залива се с по-рядък бешанелов сос, настъргва се отгоре кашкавал и се пече до зачервяване.

Гъби с картофи

300 гр. картофи, 300 гр. гъби, 2 с.л. разтопено краве масло, 4 яйца, 1/2 ч.пр.мляко, 12 маслини, чер пипер, кисели краставички, сол. Картофите се сваряват, обелват се и се намачкват на пюре. Отделно се сваряват гъбите в подсолена вода, отцеждат се и се нарязват на ситно. Маслото се слага в тенджера на огъня и към него се прибавят картофите и гъбите. Сместа се запържва леко, като се бърка непрекъснато и се наръсва със сол и черен пипер. Разрежда се с пр. мляко и 5 мин. преди да се снесе от огъня, се прибавят 2 яйца. Получената смес се изсипва в чиния за сервиране и се украсява с 2 твърдо сварени яйца, нарязани на кръгчета. Наоколо се нареждат кръгчета от киселите краставички и маслините.

Картофено руло с гъби

1,200 кг картофи, 3 яйца, 50 г брашно, 50 г галета, 50 г кашкавал, 5 г сол; За плънката: 50 г прясно масло, 100 г лук, 300 г пресни гъби, 250 г пресни домати, 3 яйца, 1 връзка магданоз, черен пипер и сол на вкус; За поръсване и намазване на рулото: 50 г кашкавал, 25 г галета, 1 яйце, 50 г прясно масло; За гарнитурите: 150 г пресни домати.

Картофите се обелват, сваряват се на пара и веднага се пасират. Омесват се с яйцата, брашното, галетата, настъргания кашкавал и солта. Разстилат се върху намокрена кърпа на пласт с дебелина 1,5 см. Върху картофения пласт се поставя плънка от дребно нарязания лук, гъбите - на филийки, задушени в част от маслото и смесени с нарязаните на кубчета домати и твърдо сварените яйца, магданоз, сол и черен пипер. С помощта на кърпата пласта се навива на руло. Поставя се в тава така, че рѳба на остане отдолу, намазва се с разбитото яйце, поръсва се с кашкавал и галета, полива се с разтопено масло и се пече във фурна. Готовото руло се нарязва на парчета с дебелина около 3 см и се поднася с домати към всяка порция.

Котлети от картофи с гъби

Изчистете и измийте 300 гр. гъби. Сварете ги в леко подсолена вода и ги отцедете, след което ги нарежете на ситно. Сварете 1/2 кг. картофи, обелете ги и като изстинат, ги настържете на едро ренде. Настържете или накълцайте на ситно и 1-2 моркова, предварително сварени. Прибавете към гъбите, картофите и морковите 1 яйце, 1/2 връзка ситно нарязан магданоз и черен пипер на вкус. Омесете сместа и оформете от нея елипсовидни котлети. Потопете ги в брашно и разбито яйце и ги изпържете. Поднесете ги със салата.

Гъби с ориз

Сварете поотделно 1/2 кг. ситно нарязани гъби и 3/4 ч. чаша ориз. Разстелете ориза в обилно намазана с чисто масло тавичка, а върху него - гъбите. Разбийте 4 бр. яйца с 1 1/2 ч. чаши прясно мляко, 2 лъжици ситно нарязан магданоз и сол на вкус. Изсипете сместа върху гъбите. Полейте ястието с 4-5 лъжици мазнина и го сложете да се пече в умерено силна фурна.

Гъби с ориз /втори вид/

Продукти за 5 порции: 400 г пресни гъби, 50 мл растително масло, 50 г прясно масло, 100 г лук, 250 г домати, 200 г ориз, 1/2 връзка магданоз, черен пипер и сол на вкус.

В мазнината и малко вода се задушават до омекване лукът, нарязан на дребно, и нарязаните на ивици гъби. Прибавят се изчистения и измит ориз и нарязаните на резени домати. Налива се необходимото количество вода, ястието се посолява и се запича във фурна. Поднася се поръсено с черен пипер и ситно нарязан магданоз.

Гъби с ориз на тиган

Продукти: 130 гр. ориз, 2 глави лук, 3 скилидки чесън, 400 гр. гъби, див лук, 50 гр. масло, 1 с.л. олио, половин чаша зеленчуков бульон /може и от кубче/, 4 с.л. сметана /може и прясно мляко, в което е разтворено парченце масло/, 100 мл. сухо бяло вино, 300 гр. стерилизиран грах, 80 гр. настърган кашкавал, сол, чер пипер.

Приготовление: Оризът се сварява в подсолена вода. Лукът и чесънът се нарязват на ситно. Ако гъбите са едри се срязват на половинки. Дивият лук се нарязва на ситно. В тиган се загряват маслото и олиото и в тях се задушават гъбите и лукът, като се бъркат. Прибавя се бульона, сметаната и виното и ври около 4 минути. Добавя се оризът, грахът и половината от настъргания кашкавал. Сипва се дивия лук и се подправя с чер пипер и сол. Преди сервиране се поръсва с останалия кашкавал.

Гъби с моркови и ориз

400 гр. пресни гъби, 200 гр. моркови, няколко стръка зелен лук или праз, скилидка чесън, 250 гр. ориз, 500 мл. зеленчуков бульон от кубче, 50 гр. масло или маргарин, 3-4 с.л. олио, 1 ч.л. брашно, 125 мл. бяло вино, 100 гр. грах, 2 с.л. сметана, магданоз, сол, чер пипер на вкус.

Гъбите и морковите се почистват и нарязват на кубчета, лукът - на ситно. Чесънът се пресова. Оризът се вари в бульона 20 мин. Маслото се разтапя и заедно с 1 л. олио се запържват гъбите. Прибавят се лука, чесъна и морковите. Посипва се с брашното и се залива с вино. Похлупва се и се задушава 10 мин. Няколко минути преди да се свали от огъня се добавят граха и сметаната. Ястието се подправя със сол и чер пипер. Сварения ориз се омесва с мазнината, насипва се във форма за кекс и се обръща върху голяма чиния. В средата се изсипват зеленчуците. Другият вариант е оризът да се омеси със зеленчуците и да се насипе в чиния. Поръсва се с магданоз за украса.

Гъби в оризов пръстен

400 г гъби се изчистват и измиват, нарязват се на филийки и се задушават до омекване. После се запържват с 5-6 лъжици масло и се подправят със сол и черен пипер на вкус.

Отделно се запържва 1 1/2 чаша ориз с 1/2 чаша масло. Ориза се залива с 3 3/4 чаша вряща вода, посолява се на вкус и се вари на слаб огън.

В по-голяма чиния се оформя пръстен от ориза и в средата се изсипват гъбите.

Гъби със спанак

В три лъжици мазнина задушаваме 400 гр. ситно нарязани гъби. Като омекнат прибавяме 1 1/2 кг. ситно нарязан спанак. Отделно запържваме 2 с. лъжици брашно и разреждаме с 1 ч. чаша прясно мляко. Прибавяме го към спанака с гъбите и оставяме да поври на тих огън. Посоляваме на вкус със сол и черен пипер

Гъби със спанак /втори вид/

Продукти: 12 едри печурки, 1 с.л. лимонов сок, сол, чер пипер, 100 гр. лук, 2 скилидки чесън, 4 с.л. олио, 150 гр. домати, 350 гр. спанак, 50 гр. настърган кашкавал, 4 с.л. бяло вино, 4 с.л. месен бульон, може и от кубче.

Приготовление: Пънчетата се отделят и се нарязват на ситно. Печурките се поливат с лимонов сок и се поръсват със сол и чер пипер отвътре. Нарязания на ситно лук, счукания чесън и пънчетата се задушават в 2 лъжици олио. Почистените от семки домати се нарязват на ситно и се разбъркват с нарязания на ситно спанак, половината кашкавал и лучената смес. С плънката се пълнят гъбите с връх. Поръсва се и останалия кашкавал и се нареждат в тавичка. Поливат се с останалото олио, виното и бульона. Пекат се 15-20 мин. в предварително загрята до 200 градуса фурна.

Бамя с гъби - плакия

В тенджера се слага 1/2 кг. изчистена и измита бамя, 1 чаша ситно нарязани гъби, 1 чаша изчистени дребни лукчета, 5-6 нарязани скилидки чесън, 1/2 чаша олио, 1/2 чаша бяло вино, сол, черен пипер и 2 лъжици нарязан магданоз. Всичко се разбърква добре. Отгоре се нареждат нарязани кръгчета от 3-4 домата. Похлупва се плътно и се вари на слаб огън. Поднася се студено.

Бамя с гъби и арпаджик

1,200 кг. прясна бамя, 350 гр. лук арпаджик, 150 мл. олио, 50 мл. бяло вино, 200 гр. пресни гъби, 1 връзка магданоз, сол, чер пипер на вкус.

Бамята се измива и се почиства от дръжките, слага се в пръстен гювеч и се залива с 1/3 част от олиото. Прибавя се обеленият и задушен във втората 1/3 олио и малко гореща вода арпаджик. Добавят се гъбите, нарязани на филийки и задушени в останалата мазнина. Ястието се посолява със сол и чер пипер на вкус, поръсва се със ситно нарязания магданоз и се пече във фурна, докато остане на мазнината. Поднася се студено.

Бамя с маслини и гъби (Гърция)

Продукти: 1 кг бамя, 300 г пресни гъби, 200 г арпаджик или 3 глави лук, 3 домата, 15-20 маслини, 1 ч.ч. бяло вино, зехтин или олио, магданоз, сол и черен пипер на вкус.

Арпаджикът се запържва със зехтина или олиото. Прибавя се бамята /може и от фризера, без размразяване или от буркан/, после доматиите и се оставя да поври 10 минути. Отделно се кипва бялото вино и се прибавя към получената смес. Добавят се маслините и накрая почистените гъби, нарязани на филийки. Преди да се свали от огъня се поръсва с магданоз, сол и черен пипер на вкус. Поднася се студено.

Баница с гъби

Използват се обикновени кори и следните продукти: 1 кг. пресни гъби, масло, сол, магданоз.

Гъбите се сваряват и се смилат на месомелачка. Корите се нареждат една над друга, като между тях се слагат част от маслото, гъбите, солта и магданоза. Баницата се пече до зачервяване.

Баница с праз и гъби

Изчистете и измийте 300 гр. пресни гъби, нарежете ги на филийки и ги сварете в подсолена вода. Изчистете 5-6 стръка праз и запържете с 3-4 с.л. мазнина и, а после добавете и запържете леко и гъбите. Свалете сместа от огъня и поръсете с чер пипер, а след като изстине разбъркайте я с 2 яйца. В намазана с масло тава наредете готови кори, като ги ръсите с мазнина, а през всеки 2 кори слагайте и част от плънката. Полейте баницата с останалата от 3/4 ч.ч. мазнина и я опечете в умерена фурна.

Зелена баница с гъби

Запържка: Лапад, коприва или спанак, 1 глава лук, 200 гр. гъби, 1 ч.ч. ориз, 1-2 домати, извара или сирене, 1 яйце, пресен гюзум, чер пипер, 1 ч.ч. вода, хо желание кренвирши или месо.

Всички продукти се задушават.

Заливка: 1 бурканче майонеза, 1 бурканче вода или кисело мляко и 1 яйце.

Приготвяне: Слага се лист кори за баница и се нанася слой от запържката. По същия начин се нареждат и останалите листове. Запича се и се залива с приготвената заливка.

Целина с домати и гъби

Продукти за 5 порции: 900 гр целина, 900 гр домати, 800 гр печурки, 80 гр лук, 50 мл олио, чесън, магданоз, сол на вкус.

След като се почистят и измият, целината се нарязва на ивички, гъбите на филийки, лукът се нарязва на дребно, доматиите - на едри кубчета, чесънът - на филийки. Олиото се загрява и в него се прибавят и задушават последователно лукът, целината, гъбите, доматиите и чесънът.

Добавят се маслото, ситно нарязаният магданоз и сол, след което ястието се оставя на слаб огън и се задушава, докато остане на мазнината. Поднася се студено, поръсено с магданоз.

Юфка с гъби

300 гр. гъби, 350-400 гр. останала сварена юфка, 50 гр. краве масло, 4 яйца, 75 гр. сметана, 50 гр. настърган кашкавал, олио за пържене, сол, черен пипер. Гъбите се почистват и се нарязват на ситно. Изпържват се в маслото. Прибавят се юфката, яйцата, сметаната и кашкавала. Наръсва се с черен пипер и сол и се пържи, докато се изпържат яйцата. Снема се от огъня и се оставя да изстине. От сместа се оформят продълговати банички. Преди сервиране се изпържват в силно сторещено олио, докато се зачервят.

Макарони с гъби и доматиен сос

Продукти за 5 порции: 50 гр макарони /юфка или кускус/, 200 гр гъби, 100 гр доматиено пюре /салца/, 125 гр масло, 10 гр брашно, 40 мл олио, 200 гр лук, сол на вкус.

Макароните се сваряват в подсолена вода. Промиват се със студена вода и се отцеждат.

Изсипват се в тава и се поливат с част от разтопеното масло. Лукът се нарязва на ситно и се задушава в олиото, разбърква се с брашното и се залива с малко вода от варенето на макароните. Прибавя се доматиеното пюре и още малко вода. Полученият сос се кипва и се изсипва върху макароните. Гъбите се нарязват на парчета или ивици и се задушават в маслото, а

после се прибавят към макароните. Ястието се пече във фурна за около 10 мин. Поднася се топло.

Макарони или юфка със сос от гъби

1 чаша сушени гъби /или 200 г пресни/ се наkisват за няколко часа във вода и след това се сваряват. Отцеждат се и се запържват с 3-4 лъжици масло. Прибавят се 2 равни лъжици брашно и също се запържва. Налива се гореща вода, докато се получи гъст сос, посолява се на вкус и се подправя с черен пипер. Вари се на слаб огън 7-8 минути.

В подсолена вода се сваряват 300 г макарони или юфка. Изплакват се със студена вода и се отцеждат добре. Загряват се отново на огъня и се попарват с 4-5 лъжици запържено масло. Разбъркват се с 3/4 чаша настърган кашкавал или сирене. Изсипват се в голяма чиния и се заливат със соса. Поднася се топло.

Макарони с гъби на фурна (Италия)

В подсолена вода се сваряват 500 г макарони, отцеждат се и се разбъркват с 50 г прясно масло и 75 г настърган кашкавал или сирене. 2 лъжици брашно се запържват с 2 лъжици масло и се разреждат с 0,500 мл мляко. Соса се оставя да ври, като се бърка непрекъснато, докато се сгъсти.

150 г задушени гъби /или от консерва/, 100 г шунка, 100 г колбаси се нарязват на ситно и се размесват с малко ситно нарязан магданоз.

В една тавичка се слагат пласт макарони, пласт от сместа с гъби и колбаси и отново пласт макарони. Залива се със соса и се поръсва с 50 г настърган кашкавал или сирене. Запича се във фурна и се поднася горещо.

Спагети с гъби

Продукти: 1 пакет спагети, 400 гр. гъби, 1 кубче гъбен бульон /по желание/, 4-5 с.л. олио, 200 гр. телешки или пилешки салам, 1-2 глави лук, 30-40 гр. сирене, 30-40 гр. кашкавал, няколко мариновани краставички, маслини, няколко стръка магданоз, майонеза, кетчуп, чер пипер, сол. Спагетите се сваряват, като във водата им се капва малко олио. Прибавя се гъбения бульон. Гъбите се измиват, задушават се и се запържват с 1-2 глави лук. Прибавя се нарязания на ситно салам, кетчуп, нарязани мариновани краставички, маслини, нарязания на ситно магданоз и натрошеното сирене. Накрая сместа се изсипва в спагетите и се разбърква. При нужда се прибавят чер пипер, сол и кетчуп, както и да се сложи майонеза. Ястието се изсипва в чивия и се посипва по желание с настърган кашкавал.

Палачинки пълнени с гъби на фурна

Приготвя се тесто за палачинки от обикновено или царевично брашно. Към сместа може по желание да се добави бира, коняк и чер пипер. След изпържването на палачинките няколко гъби се измиват, нарязват се на филийки и се задушават в малко мазнина, после се завиват в палачинките на рула. Нарездат се в тавичка и се поръсват обилно с настърган кашкавал. Пече се, докато стане хрупкаво.

Панирани хлебни филийки със сос от гъби

Сух бял хляб се нарязва на филийки с дебелина 1 см., потапя се в прясно мляко и в разбито яйце и се пържи в силно сгорещена мазнина до златист цвят.

300-350 г гъби се изчистват, измиват и нарязват на филийки. Задушават се до омекване с малко вода, сол и 5-6 лъжици масло. Прибавят се 3 жълтъка и 1 3/4 чаша прясно мляко. Подправка се със сол и черен пипер на вкус, и се вари на слаб огън до сгъстяване, като се бърка. След като е готов соса се изсипва върху пържените филийки. По желание може да се поръси с настърган кашкавал.

Крокети от гъби

300 гр. гъби, 2 глави лук, 5 яйца, олио, галета, сол, чер пипер. Четири яйца се сваряват твърдо, нарязват се на парчета и се намачкват. Смесват се с настъргания лук, едното яйце и ситно нарязаните гъби. Добавя се сол, чер пипер и галета. Разбърква се докато се получи гъсто тесто. От него се правят топки и се пържат в силно сгорещено олио. Сервира се със зелена салата.

Фаршировани пресни гъби

300 гр. печурки, 1/3 пак. масло, 1 гл. лук, 50 гр. сирене, 3 яйца, 2 ч.ч. пр. мляко, 2-3 домати, магданоз, чер пипер, сол. Почистете гъбите, извадете пънчетата и ги нарежете на ситно. Заедно с лука ги задушете в половината масло, добавете малко сол и вода и след омекването им добавете нарязаните на ситно домати, 1 твърдо сварено яйце, сиренето, магданоза, чер пипер и сол. Във всяка гъба капнете по малко от сместа, наредете напълнените гъби в намазана с масло тава, добавете 2-3 с.л. вода и ги печете в умерена фурна. След 5 мин. залейте гъбите с останалото масло и печете още 5 мин. Преди да се извадят се заливат с останалите яйца, разбити с млякото и се запичат.

Рагу от сушени гъби

Най-подходящи са масловка, рижика, препънка. За да се приготви рагу за 4 души 12-15 часа преди това 100 г сушени гъби се накисват и се изваряват за кратко време. Междувременно се сваряват картофи, които след това се нарязват на парченца. Гъбите се сгъстяват с препечено брашно и към тях се прибавят картофите, сол на вкус, малко захар, малко оцет, ситно нарязан лук, кисели краставички и съвсем малко нарязана сланина. Цялата смес се обърква добре.

Египетска баница

Продукти: 350-400 гр. гъби; 200 гр. дробчета; 1 пакет бутер тесто; 1/2 ч.ч. прясно мляко; 1/2 лимон; 1/2 ч.ч. брашно; 25 гр. прясно масло /олио/; чер и червен пипер, сол.

Приготовление: Бутер тестото се разстила на кора. Изрязваме няколко окръжности с формата и големината на йенското стъкло, в което ще приготвим ястието. Слагаме парчетата /капац/ да бухнат във фурната.

Плънка: Гъбите леко се пасират и се сваряват в 1/2 л. вода. Дробчетата се нарязват на ситно, добавя се олио и се запържва. Гъбите се изцеждат и се добавят към дроба. слага се сол и чер пипер на вкус. Отделно се приготвя сос бешамел със брашното, гъбения бульон и прясно мляко. Подправка се с червен и черен пипер и сол на вкус. Соса и плънката се смесват.

След като тестото бухне, на дъното на йенското стъкло поставяме част от плънката и покриваме със тесто. Така редуваме докато свърши плънката и завършваме с бутер тесто - капаче. Пече се 5-6 минути.

Гъби ала Толстой

Измийте и нарежете на тънки филийки 300 гр. гъби. Сгорещете 1/2 ч.ч стопено масло и пуснете

в него 3-4 счукани скилидки чесън, малко сол, чер пипер и гъбите. Задушавайте ги на слаб огън около 1 час. Изсипете ги в тавичка, залейте ги с 1/2 чаша сметана, поръсете с 50 гр настърган кашкавал и ги сложете във фурната да се пекат около 30 мин.

Гъби по парижки

Продукти: 400 гр. печурки без пънчетата, 2 с.л. олио, сокът от 1 лимон, 1 ч.л. горчица, 1 ч.л. нарязан магданоз, сол, черен пипер.

Приготовление: Гъбите се пържат в 1 лъжица олио заедно с лимоновия сок, солта и черния пипер около 10 минути. Оставят се да изстинат. После се подреждат в чиния. Втората лъжица олио се разбърква с горчицата и се разлива върху гъбите. Отгоре се наръсва с магданоз.

Леко ястие с картофи и гъби (Китай)

3 едри картофа, 4-5 едри моркова, 100 г гъби, 1/2 глава лук, 2 яйца, 1 с.л. вино, 1 с.л. оцет (непълна), 1 ч.л. сол, 1 ч.л. канела, 1 ч.л. захар, 1 ч.л. олио (непълна). Картофите и морковите се сваряват, обелват и пасират. Увиват се поотделно в тензук и се изстискват. Гъбите и лука се нарязват на филийки. Белтъците и жълтъците се отделят. Морковите се разбъркват с жълтъците, а картофите - с белтъците. След това се смесват и се добавят гъбите и лука. Всичко се разбърква добре. Нагорещява се олио в дълбок тиган и сместа се запържва, докато поеме цялата мазнина. Добавят се виното, захарта и оцета. Преди да се снесе ястието от огъня отново се разбърква добре.

Пържени пресни гъби (Китай)

500 г печурки, 1-2 зелени чушки, 1 белтък, 1 ч.л. смян джинджифил, 2 с.л. нишесте, 1 водна чаша (непълна) олио, 1 водна чаша (непълна) бульон, 1 с.л. вино, сол на вкус. Гъбите се измиват, почистват и бланшират за няколко минути във вряща вода. Изваждат се и се изплакват със студена вода, подсушават се и се нарязват на тънки филийки. Приготвя се смес от белтъка, малко нишесте, джинджифил и сол. Добавят се гъбите и се разбърква. Зелените чушки се почистват и се нарязват на парчета с големината на нарязаните вече гъби. Олиото се сгорещява и в него се изпържват гъбите, докато парчетата се отделят едно от друго. Изваждат се в отделна чиния да се отцедят от мазнината. От олиото се отлива и се оставя толкова, колкото да покрие дъното на тигана. В него се изпържват чушките и се изваждат при гъбите. В тигана се добавя останалото нишесте, размито в малко вода и бульона. Посолява се на вкус. Соса се оставя да заври и щом почне да се сгъстява се добавят гъбите и чушките. Разбърква се добре, преди да се снесе от огъня и се поднася с виното.

Броколи с гъби

Необходими продукти за 2 порции: 1/2 кг гъби; 600 г броколи, нахъсани на цветчета; 1 връзка зелен лук; зехтин; лимон; босилек.

Нарязвате лука и го задушавате в зехтина. Прибавяте броколите и гъбите и 1/2 ч.ч. вода. След около 10-на минути сваляте от огъня и подправяте с предварително разбърканите лимон, зехтин и босилек.

Доматен сос с млени гъби

За 10 порции: 500 г домати, 100 г гъби, 600 мл костен бульон, 100 г сметана, 15 г брашно, 100 г магданоз, 100 г масло, 10 г сол.

Бульонът се слага да заври. Доматите се обелват и се смилат на машинка през ситна решетка. Гъбите се почистват и също се смилат. Смлените продукти се слагат във врящия бульон. След като се сварят гъбите и доматиите, се изсипва брашното, разбито в малко студена вода, при постоянно бъркане. Съдът се сваля от огъня и се прибавя разбитата сметана. Готовият сос се запържва със сгорещеното масло, посолява се и се поръсва с нарязания магданоз, след което се разбърква. Сосът може да се приготви с консервирани гъби и домати, като гъбите се използват заедно с маринатата.