Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Грибная икра

16 декабря 2013 10:26 · https://open-cook.ru/recipes/gribnaya-ikra



Когда-то в далеком детстве грибную икру готовила моя бабушка, причем подавалась она всегда только по праздникам в красивой хрустальной вазочке. И тогда я ее не любила. А теперь, выбирая блюда для новогоднего меню из **“Книги о вкусной и здоровой пище”**, решила ее сделать, все-таки много лет ее не ела, да и вкусы мои немного изменились. Попробовав первую ложку поняла, что недооценивала грибную икру, она оказалась очень вкусной, даже Илье Николаевичу понравилась!

Она станет прекрасным дополнением к праздничному столу в качестве закуски, которую можно подать в красивой миске или сделать бутерброды с икрой на гренках или крекерах.

Примерно на миску, объемом в 0,5 л:

- 50 гр сухих или 250 гр соленых грибов
- 1 головка лука
- 1-2 ст.л. растительного масла
- соль, перец черный молотый по вкусу
- лимонный сок или уксус по вкусу и **по желанию**

Если у вас соленые грибы, то их нужно промыть, дать стечь воде и мелко нарубить.

А если сушеные грибы, то их нужно отварить.



Дать стечь воде.



Мелко из нарезать или измельчить в блендере (я ножом измельчила)



Лук мелко нарезать и слегка обжарить (я обжаривала до золотистого цвета) на растительном масле. Охладить и смешать с грибами. Добавить соль и перец, хорошенько перемешать.



Для более острого вкуса можно добавить немножко лимонного сока или уксуса. Посыпать грибную икру мелко нарезанным зеленым луком.



Можно поставить миску с икрой на стол, чтобы каждый мог положить себе на тарелку столько, сколько ему нужно. А можно сделать бутербродики, положив икру на обжаренные ломтики мини-багета или крекеры.



Приятного аппетита!


open-cook.ru
Открытая кухня Анны Нечаевой