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

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

Горячая закуска из сушеных грибов

20 декабря 2013 08:04 · https://open-cook.ru/recipes/goryachaya-zakuska-iz-sushenykh-gribov



Зима – время сушеных грибов. Оказывается, из них столько блюд можно приготовить. Не знала, пока не начала готовить по **“Книге о вкусной и здоровой пище”**. А что-нибудь запечь под сыром в нашей стране очень любят, вот и в книге предлагается вариант горячей закуски, в котором грибы запекаются под сыром. Кстати, очень вкусно! Хотя разве могло быть иначе?

Но! В книге грибы подвергаются тепловой обработке 4! раза. Я готовила по рецепту, но время варки/жарки/тушения/запекания сократила. Чего их мучить, ежели они и так готовы.

В качестве основы я использовала не кружочки из батона, а ломтики мини-багета.

На 24-25 ломтиков мини-багета:

- 2 мини-багета
- 1,5 – 2 ст.л. мягкого сливочного масла
- чуть-чуть растительного масла для лука и грибов
- 1 маленькая головка лука
- 80-100 гр сушеных грибов
- 0,5 ст.л. муки
- 100 гр сметаны
- 0,5 ст.л. сыра, натертого на мелкой терке
- соль, перец черный молотый по вкусу
- 1 ст.л. грибного отвара

Сушеные грибы отварить до мягкости, вынуть из отвара (отвар не выкидывать!) и обжарить в растительном масле. Лук измельчить и обжарить до мягкости. Смешать грибы и лук.



Растереть муку и сливочное масло, разбавить их 1 ст.л. грибного отвара и сметаной. Хорошо размешать.



Сложить грибы с луком в кастрюлю или сотейник, залить полученным соусом, заправить солью и перцем, тушить минут 5 на слабом огне (по книге тушить 15 минут).



Мини-багет нарезать поперек на не слишком тонкие ломтики или с батона срезать корки, вырезать кружки. В книге предлагается обжарить хлеб на масле, но я их обжаривала на сковороде **без масла**.



Разложить хлебные ломтики на противне, положить на каждый грибы тушеные, сбрызнуть раст.маслом (я не сбрызгивала) и посыпать тертым сыром. Запечь в духовке, разогретой до 180-190 градусов до расплавления сыра.



Украсить зеленью.



Эта закуска, кстати, хороша не только в горячем виде, но и в холодном. Илье Николаевичу очень понравилось.



Приятного аппетита!

Комментарии: 3

Елена # 10:38 27.01.2015

А грибы предварительно не надо замачивать?

> **Анна Нечаева** # 10:59 27.01.2015
>
> Не надо, достаточно того, что их отваривают в начале

Елена # 11:02 2.02.2015

Сейчас сделала - ооочень вкусно! Спасибо!!!