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

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

Маслята жареные со сметаной

20 августа 2016 19:18 · https://open-cook.ru/recipes/maslyata-zharenye-so-smetanoj



В этом августе мы ездили в гости к родителям в деревню. Поехав за груздями и рыжиками на свое любимое секретное место, мы не обнаружили ни тех, ни других. Но зато нашли целые поляны маслят! Как зашли, так и ползали всей семьей, не разгибаясь, минут 15, пока не набрали почти полные корзинки. Решили прогуляться чуть дальше в лес и наткнулись еще на целое море маслят. Набрали под завязку большую корзину, корзинку поменьше и ведерко. Раздали часть родственникам, остальное чистили и жарили до ночи. Так как вопросов о том как же их жарить было много, решили снять рецепт. В ночи пришлось фотографировать со вспышкой, поэтому кадры такие странные.



Если вы не любите сметану или вам ее нельзя, то просто не используйте ее. Жареные маслята и без сметаны очень вкусные.

Имейте ввиду, что пропорции ингредиентов в этом рецепте вы можете менять по своему желанию или что-то исключать по своему усмотрению.

У нас *грибов* было на большую сковороду (4 -6 порций), это примерно 2-х литровая кастрюля грибов или даже чуть больше.

Надо:

- маслята (кастрюля, объемом 2-2,5 л)
- 1 стакан сметаны
- 2-3 средних луковицы
- 2-3 больших зубчика чеснока
- соль, перец черный молотый по вкусу
- подсолнечное масло, примерно 2-3 столовых ложки

Грибы надо сначала перебрать, сняв с них веточки, листики и грязь. Эти грибы не зря зовут маслятами, поэтому вооружитесь маленьким ножечком, он вам поможет.



У *маслят* еще снимают верхнюю кожицу на шляпке. Это легко сделать, подцепив ее с краю ножом. Снимается она без проблем. Мы эту кожицу никогда не снимаем, готовим как есть. Так что у вас есть выбор.



Теперь их нужно сполоснуть, приготовьте для этого миску или кастрюлю с чистой прохладной или холодной водой. Берете гриб в руки и быстренько прополощите его в воде. *Маслята* нужно споласкивать по одному. Их не стоит оставлять в воде или бросать их туда все вместе, так как маслята впитывают воду как губка. **После полоскания крупные грибы порежьте на несколько частей.**



Лук нужно почистить и нарезать небольшим кубиком или полукольцами, как вам больше нравится. Разогреть сковороду с подсолнечным маслом и обжарить на нем лук до золотистого цвета.



Добавить на сковороду грибы. Если у вас все грибы не влезают, положите часть, когда они немного ужарятся, добавьте оставшиеся грибы.



Помешивайте их периодически. В процессе приготовления маслята выделят достаточно много масла и жидкости, поэтому их можно жарить в минимальном количестве масла. Когда жидкость выпарится, добавьте измельченный чеснок и готовьте, помешивая, пару минут, пока не появится вкусный чесночный запах.



Теперь можно добавить сметану. Хорошенько перемешайте грибы и дайте им как следует протушиться со сметанкой. Посолить и поперчить по вкусу и перемешать.



Сразу подавать. На гарнир можно приготовить картошку или гречку.



И еще *к грибам* отлично подходит укроп, но так как было поздно, то мы уже не стали в ночи искать укроп на грядке.



Приятного аппетита!

Еще рецепты с грибами из российских лесов:



Лисички жареные со сметаной.



Грибы тушеные с картофелем.

Комментарии: 4

Филя # 10:47 27.02.2018

15 минут не разгибаясь - тяжкий труд! Или всё же отдых?

Гость # 12:22 13.10.2019

, .разве можно есть нечищенные маслята?

Света # 10:16 27.05.2020

разве маслята не нужно предварительно отваривать в соленой воде?

> 
> **Анна Нечаева** # 13:37 27.05.2020
>
> Мы никогда не варим масляты и другие грибы. Перед готовкой они проходят хорошую чистку. Еще говорят, что лисички горчат, например, и их по этому отваривают. Но за 35 лет моей жизни я таких горчащих личисек не ела.
>
> Но кто-то отваривает, да. Если нет уверенности в чистоте грибов или они куплены у неизвестных людей, то лучше отварить.
