

Kolduny z grzybami

1 kg ugotowanych ziemniaków

1 jajko

20 dag mąki ziemniaczanej

2 łyżki mąki pszennej

Sól

Tłuszcz do okraszania

Przygotować farsz z grzybów.

Ziemniaki ugotowane, jeszcze ciepłe zemleć w maszynce, wymieszać z jajkiem, dodać obie maki i wyrobić ciasto.

Uformować wałek, kroić jednakowej wielkości kule, wypełnić farszem grzybowym, ugotować w osolonej wodzie.

Podawać z sosem grzybowym.

Zupa grzybowa

Grzyby, włoszczyzna, ziemniaki, śmietana, masło, natka z pietruszki, sól, pieprz, cebula.

Z obranej i pokrojonej włoszczyzny ugotować bulion.

Grzyby oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić w mniejsze kawałki.

W osobnym garnku rozpuścić masło i podsmażyć drobno posiekaną cebulę.

Dodać grzyby, smażyć jeszcze ok. 10 minut.

Podduszone grzyby dodać do bulionu, wrzucić obrane, pokrojone ziemniaki i ugotować do miękkości. Dodać śmietanę, doprawić do smaku.

Krokiety z grzybów leśnych

Przygotować naleśniki.

Farsz:

Grzyby leśne, ser żółty, cebula, sól, pieprz.

Grzyby umyć, obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, dusić na patelni aż odparuje woda.

Cebulę drobno posiekać, zeszklić na patelni, dodać grzyby. Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach i dodać do reszty składników – wymieszać, doprawić do smaku. Smarować naleśniki gotowym farszem, zawijać, obtaczać w jajku i bułce tartej. Smażyć na złoty kolor z obu stron.

Ślimaczki grzybowe

Przygotować farsz grzybowy – grzyby leśne, pokrojone, obsmażone z cebulą, doprawione.

3 dag drożdży

½ szklanki wody

1 łyżeczka cukru

1 jajko

½ łyżeczki soli

3 szklanki mąki

6 łyżek oleju

Z wymienionych składników zagnieść ciasto, rozwałkować, nałożyć na nie farsz z grzybów, zwinąć w rulon, kroić z ukosa. Wykrojone ślimaczki upiec w piekarniku na złoty kolor.

Podawać z czerwonym barszczem lub sosem grzybowym.

Kotlety z grzybów

1 kg grzybów leśnych

1 jajko

2 cebule

2 czerstwe bułki

$\frac{3}{4}$ szklanki mleka

Sól, pieprz, bułka tarta

Grzyby umyć, pokroić, dusić ok. 15 minut. Odsączyć i zemleć. Cebulę pokroić, podsmażyć na oleju, dodać do grzybów, namoczyć bułkę w mleku – odcisnąć dodać do grzybów, doprawić do smaku. Uformować kotlety, obtoczyć w bułce tartej, smażyć na oleju, podawać z surówką.

Pierogi z mięsem i grzybami

1 kg mąki

2 jaja

Szczypta soli

Wody – ile przyjmie ciasto

Zagnieść ciasto, rozwałkować cienki placek.

Farsz:

$\frac{1}{2}$ kg suszonych grzybów

1 kg świeżych grzybów

$\frac{1}{2}$ kg ugotowanego mięsa -zemleć

2 cebule

5 łyżek oleju

Sól, pieprz

Grzyby suszone ugotować, odsączyć, drobno pokroić, tak samo przygotować świeże grzyby – dodać do grzybów suszonych. Cebulę drobno posiekać, usmażyć na oleju, dodać do grzybów.

Całość chwilę zasmażamy. Tak przygotowane grzyby łączymy z mięsem, doprawiamy do smaku. Pierožki wykrawane wykrajane szklanką nadziewać gotowym farszem.

Pierogi gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem $\frac{1}{2}$ łyżeczki oleju.

Kluski z grzybami

Makaron ok. $\frac{1}{2}$ kg – ugotowany.

$\frac{1}{2}$ kg kiszonej kapusty

Grzyby leśne, przyprawy, olej.

Kiszoną kapustę ugotować, odcedzić, drobno posiekać. Cebulę zeszklić na oleju, dodać drobno pokrojone grzyby – usmażyć. Dodać do makaronu – wymieszać, doprawić do smaku.

Gotową potrawę można chwilę zapiec w piekarniku.

Kasza z sosem grzybowym

$\frac{1}{2}$ kg kaszy jęczmiennej

2 marchewki

1 seler

$\frac{1}{2}$ kg świeżych grzybów leśnych

1 cebula, 1 ząbek czosnku, koper

1 śmietana

1 papryka, 1 cukinia

30 dag boczku wędzonego

Olej, masło

Sól, pieprz do smaku

Kaszę wypłukać, ugotować, pod koniec dodać 2 łyżki masła.

Warzywa umyć. Marchewkę i seler zetrzeć na tarce o grubych oczkach, cebulę i czosnek drobno posiekać, paprykę i cukinię pokroić w kawałki.

Boczek pokroić w paski, podsmażyć, dodać cebulę, czosnek i warzywa. Wszystko razem dusić ok. 15 minut.

Grzyby umyć, pokroić w plasterki, udusić na maśle, dodać śmietaną, koper, doprawić do smaku.

Na półmisek wyłożyć ciepłą kaszę, na nią uduszone warzywa z boczkiem, na wierzch smażyć grzyby. Udekorować koperkiem. Podawać ciepło.

Pierogi z kaszy gryczanej z pieczarkami

20 dag kaszy gryczanej

5 dag kaszy jęczmiennej

25 dag pieczarek

1 cebula

Masło klarowane

Szczypiorek, natka pietruszki

Sól, pieprz

Kasze ugotować na sypko, oczyszczone pieczarki zetrzeć na tarce jarzynowej na dużych oczkach. Cebulę zeszklić na maśle, dodać pieczarki – udusić. Dodać pokrojoną natkę pietruszki, szczypiorek, kasze, doprawić do smaku.

Pierozki nadziewać farszem i ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy.

Ciasto na pierogi:

1 kg mąki pszennej

Ok. 1,5 szklanki ciepłej wody

1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka oliwy

Wyrobić ciasto, na chwilę zostawić przykryte ściereczką, rozwałkować cienko.

Pierogi z kapustą i grzybami

1 słoik litrowy suszonych grzybów

1 kg kiszanej kapusty

1 marchewka

1 pietruszka

3 łyżki oleju

3 cebule

Sól, pieprz

Grzyby opłukać, zalać zimną wodą i odstawić na noc. Następnego dnia zagotować, dodać obraną marchewkę, pietruszkę i gotować do miękkości. Doprawić do smaku.

Kapustę ugotować, ostudzić, wycisnąć z wody, grzyby z warzywami odsączyć – wszystko razem zemleć w maszynce o dużych oczkach lub drobno pokroić.

Na patelni zeszklić cebule, dodać do farszu. Składniki farszu dobrze wyrobić, doprawić do smaku.

Gotowym farszem nadziewać pierożki, gotować do miękkości ok. 3-5 minut.