

Икра из свежих грибов

Ингредиенты

- Грибы - 1 кг разные (белые, маслята, опята)
- Репчатый лук - 400 г
- Зеленый лук - пара стеблей
- Петрушка - пучок
- Растительное масло - 5 ст.л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Переберите грибы, очистите их от лесного мусора, хорошо промойте. Подрежьте ножки. У маслят снимите кожицу. Затем нарежьте большие грибы крупными ломтиками.

2

Выложите грибы в кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения и варите 15-20 минут.

3

Тем временем почистите репчатый лук, нарежьте его тонкими полукольцами и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

4

Грибы после варки откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Затем на другой сковороде тушите минут 15, чтобы ушла лишняя влага. Охладите.

5

Вымойте зеленый лук, петрушку и мелко порубите.

6

Соедините грибы и лук, добавьте рубленую зелень, посолите и поперчите по вкусу. Все перемешайте. Массу проверните через мясорубку или взбейте в блендере. По желанию добавьте растительное масло и присыпьте зеленью.

7

Подавайте как закуску с ржаным хлебом.

Приятного вам аппетита :)