

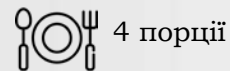
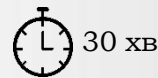


### А ви знали що..



Найбільший гриб був знайдений в США, він важив близько 140 кілограмів, а вага найбільшої виявленої грибниці дорівнювала приблизно двом сотням тон.

## Жульєн з грибами і куркою



### Складові:

- Куряче філе – 200 грам;
- Лісові гриби – 200 грам;
- Твердий сир – 100 грам;
- Ріпчаста цибуля – 1 штука;
- Вершки 20% жирності – 1 стакан.
- Вершкове масло – 1 столова ложка;
- Пшеничне борошно – 1 столова ложка;
- Рослинна олія для смаження;
- Сіль і чорний перець за смаком;
- Мускатний горіх за бажанням.

### Спосіб приготування:

1. Спочатку треба помити м'ясо, нарізати і смажити до готовності.
2. Тим часом нарізаємо і обсмажуємо цибулю з грибами.
3. На іншій сковороді смажимо борошно, постійно перемішуючи. Як тільки борошно потемніє додаємо вершкове масло, вершки і постійно розмішуємо щоб уникнути грудочок. В готовий густий соус можна додати сіль, перець і мускатний горіх на ваш смак.
4. До соусу додаємо м'ясо, гриби з цибулею, перемішуємо. Тушкуємо пару хвилин.
5. Розподіляємо основу по жароміцним мисках, посипаємо натертим сиром і відправляємо в духовку при 180°C 10 - 15 хв до повного запікання.

### Порада за рецептом

Подають його окремо від інших блюд, так як це гаряча закуска. Перекладати жульєн з форми не потрібно!



### А ви знали що..

Найпопулярніші в світі гриби з числа вирощуваних штучно - НЕ печериці, а шиітаке.



## Листкові пиріжки з грибами



40 хв



12 слоєк

### Складові:

- Листкове тісто – 500 г
- Лісові гриби – 400 г
- Цибуля – 1 шт
- Сир – 100-200 г
- Вершкове масло – 50 г
- Яйце – 1 шт
- Сіль, перець, спеції за смаком

### Спосіб приготування:

1. Необхідно розморозити листкове тісто. Гриби дрібно порізати.
2. На сковорідці з вершковим маслом обсмажте дрібно нарізану цибулю 3 хв. Додайте гриби, сіль і спеції на ваш смак і обсмажуйте ще 10-15 хв, періодично перемішуючи. Поки гриби остигають, натріть сир на крупній тертці і змішайте з грибами.
3. Розкачайте тісто і поріжте на невеликі квадрати.
4. Викладіть грибну начинку. Протилежні краї квадрата з'єднайте і заціпніть в центрі, залишивши боки пиріжка відкритими. Викладіть пиріжки на деко і змастіть їх жовтком.
5. Поставте в розігріту духовку до 200 ° С і випікайте пиріжки близько 20 хвилин до золотистого кольору.

### Порада за рецептом

Для прикраси зверху можна присипати слойки кунжутом, насінням льону або гарбуза.



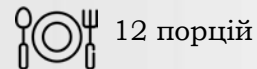


### А ви знали що..



Найдорожчі в світі гриби - трюфелі, їх ціна часом доходить до декількох тисяч євро за кілограм.

## Фаршировані гриби в духовці



### Складові:

- Лісові гриби з глибоким капелюшком – 12 шт
- Сир – 100 г
- Шинка – 150 г
- Цибуля – 1 шт
- Болгарський перець – 1 шт
- Кінза – 4 гілочки
- Сіль, перець, спеції за смаком

### Спосіб приготування:

1. Добре помити гриби, акуратно видаляємо ніжки.
2. Лук, кінзу, солодкий перець, ніжки грибів і шинку дрібно нарізаємо. Сир натираємо на тертці..
3. На сковорідці обсмажуємо цибулю 4-5 хв до золотистого кольору. Потім додаємо рубані ніжки грибів, солодкий перець і шинку. Перемішуємо, додаємо сіль і спеції за смаком і обсмажуємо 5 хв.
4. Капелюшки грибів викладаємо на деко, вистелений фольгою і змащений маслом. У кожен викладаємо по 1 ст.л. начинки - повинно вийти трошки «з гіркою» і посипаємо сиром.
5. Ставимо деко в духовку, розігріту до 200 градусів, запікаємо 20 хв.

### Порада за рецептом

Начинку, яка залишилася можна заправити майонезом або оливковою олією і подати в якості салату.