

Грибовница из сушеных грибов

Автор: Наталья Невзорова

20.03.2013 00:05 - Обновлено 20.03.2013 00:35

Вообще никогда не варила грибовницу из сушеных грибов. Вернее было 100 лет назад, но ничего не запомнила. К грибам я отношусь осторожно, хотя очень люблю и даже в детстве грызла их сухими, воруя у отца с противня, где он их сушил. Даже не задумывалась, что они могут быть вредны. Мне они нравились. Это один из вкусов детства. Так как грибы у нас всегда были.



Буквально полгода назад мне подарили мешочек отменных, чистых сухих белых грибов. Долго лежали они у меня. Сейчас при переезде на новую квартиру мы уже 3 недели живем без холодильника. Так как из старой квартиры ничего не взяли, а техника вся придет только 26 марта, в том числе и холодильник, мы живем только сегодняшним днем. Ничего не залеживается и почти не выбрасывается. И вот неделю назад я наткнулась на этот пакетик грибов и решила сварить грибной суп.

Грибовница из сушеных грибов

Автор: Наталья Невзорова

20.03.2013 00:05 - Обновлено 20.03.2013 00:35

Полезла в интернет узнавать на какое время нужно грибы замочить, так как об этом где то слышала. Сейчас я вам расскажу, как варить грибовницу из сушеных грибов, если вдруг кто-то как я, не знает как это делать.

Берем сухие грибы. Заливаем их холодной водой. Оставляем минимум на 30-40. Но я оставила на ночь. Вчера было лень ночью варить. Дочь не любит грибы и их запах, решила её пощадить ночью. Дольше нежелательно оставлять грибы в воде, так как они просто могут закиснуть. Затем вынимаем из воды и мелко режем. Например, я видела пирожки с грибной начинкой и там грибы ооочень мелко порезаны. Затем мнения расходятся. Кто то говорит-воду от грибов нужно сливать, кто то говорит нет, что она ценная. Но я слила и варила их у же в новой, хотя грибы были очень чистыми и можно было не сливать.

Сейчас я готовлю на плитке, так как варочная панель ещё не пришла. Я пока резала грибы, вода вскипела в электрочайнике. Чтобы укорить процес закипания, я залила её в кастрюлю и положила туда нарезанные грибы. Вода закипела, я её посолила. Затем кинула горсть перловки. Перловка, оказалось, плохо разваривается и после я поняла, что надо было кинуть ее побольше. Я варила перловку раза два в жизни из-за того, что это долгоиграющая крупа, а времени у меня стоять у плиты нет.

После вторичного закипания, положила картофель, лук и варила до готовности картофеля. В самом конце бросила лаврушку для вкуса. Грибовница получилась вкусная. Муж сказал, что мыса бы не помешало положить. Но мои родители так никогда не варили с мясом и я так не варю. Мне кажется, что это уже не грибовница. А вот у мужа мама все время с мясом варила.. Поди разбери, у кого какие вкусы. У меня отец раньше варил- еще масло добавлял сливочное. Он кстати и в уху его всегда добавлял.

Я налила себе тарелочку, сразу покушала и так же налила отцу. У него рак, он почти ничего не ест. Я его периодически хожу кормить, когда сестра на работе. Кормлю обычно коктейлями от Орифлэйм и овсяной кашей. А вот сегодня побаловать решила грибовницей. Ведь он из деревни и все что из леса-ему всегда нравилось. И обычно в него ничего не затолкаешь. А сегодня он ее всю скушал. Хотя чего тут кушать... Ест он очень мало. Вот такая порция почти за целый день и протеиновые коктейли раза два-три в день. Но он борец. И за жизнь свою борется.

Грибовница из сухеных грибов

Автор: Наталья Невзорова

20.03.2013 00:05 - Обновлено 20.03.2013 00:35



natalianevzorova.ru

Фотопост в блоге, а не в Фейсбуке, потому что блогеры не умеют делать хорошие фотографии из грибов и грибов.