

Рагу из свежих лесных грибов.

24-08-2025

Siuntio

Грибы: белые, подберезовики, подосиновики, сыроежки, лисички. В любом сочетании. Обычно сортирую собранные грибы на три кучки по мере чистки: первая группа – самые отборные, на засолку. Вторая группа, похуже – на жарку и замораживать. И третья группа – всякие обломки – вот из них и варим рагу.

1. Отвариваем грибы 5 минут в кипятке. Потом дуршлагом перекладываем в другую кастрюлю, добавляем очищенной и нарезанной картошки, заливаем водой, чтобы чуть покрывала содержимое, и ставим варить. Сначала доводим до кипения, потом убавляем нагрев до минимального, накрываем крышкой.
2. Солим, добавляем сухой измельчённый укроп и мясной бульонный кубик. И через 10 минут добавляем шарики из мясного фарша, размером два сантиметра примерно. Штук 10.
3. Ещё через пять минут добавляем 100 мл. 15% кулинарных сливок. Размешиваем.
4. Варим на медленном огне под крышкой ещё 15 минут. Даём немного остыть и настояться под крышкой (минут 15).

Готово!