

Говорушка серая. Как приготовить по-корейски?

Не только магазинные грибы могут быть вкусными в качестве закуски, лесные грибочки тоже получаются очень приятными на вкус, как, например, говорушка серая. Как приготовить по-корейски эти грибы, разъясняется на данной странице.

1



Оглавление

Ингредиенты.....	2
Обработка грибов перед приготовлением.....	2
Пошаговый рецепт приготовления говорушки серой по-корейски	3

Говорушка серая — это условно съедобный гриб, который далеко не все считают достойным употребления его в пищу. Однако любители грибов собирают его, отваривают, жарят, сушат и даже делают закуски, как, к примеру, грибной салат по-корейски. Аромат у говорушки серой интенсивный, однако, он сильно слабеет во время отваривания. Готовые грибы хрустящие, упругие и приятные на вкус.

Ингредиенты

Для того чтобы приготовить по-корейски говорушку серую, понадобятся сами грибы и продукты, которые есть в наличии практически на каждой кухне:

- 1 килограмм грибов;
- 500 миллилитров воды;
- 0,5 чайной ложки соли для добавления в воду;
- 1 чайная ложка черного перца;
- 1 чайная ложка кориандра или кинзы;
- 1 чайная ложка соли;
- 0,5 чайной ложки красного жгучего перца;
- 1 столовая ложка сахарного песка;
- 1 морковь;
- 6 зубчиков чеснока;
- 120 граммов растительного масла;
- 80 граммов 5 %-го уксуса.

Обработка грибов перед приготовлением

Прежде чем начать готовить говорушку серую по-корейски, необходимо тщательно промыть каждый гриб под проточной водой. Говорушка серая очень аккуратненький грибочек, а потому на нем не так уж и много грязи. Однако к этим грибам нередко прилипают листья. Каждый кусочек земли и листочка следует счистить с грибочка, используя щеточку или нож.

Пошаговый рецепт приготовления говорушки серой по-корейски

Приготовление говорушки серой совсем несложное и довольно быстрое. Дольше всего в этом процессе занимает отваривание грибов. Но прежде чем это сделать, необходимо разрезать на четыре части каждый крупный гриб, на две — среднего размера говорушку серую, а мелкие грибочки следует оставить целыми. Они очень красиво будут смотреться в тарелке.

3

Порезанные и рассортированные грибы следует поместить в кастрюлю. Туда же нужно всыпать половину чайной ложки соли и влить пятьсот миллилитров воды. Варить грибы нужно после закипания в течение полчаса на медленном огне.

Пока говорушка серая отваривается, нужно очистить одну морковь и шесть зубчиков чеснока. Морковку необходимо натереть на специальной терке или превратить в соломку, используя овощерезку.

Шесть зубчиков чеснока нужно раздавить при помощи чеснокодавки, натереть на мелкой терке или очень мелко покрошить при помощи острого ножа. Чем сильнее будет измельчен чеснок, тем больше аромата он передаст грибам.

Когда грибочки сварятся, их необходимо откинуть на дуршлаг и тщательно промыть под проточной водой. Затем говорушку серую следует поместить в чашку. Туда же нужно всыпать сахар, соль, черный и красный перец, а также кинзу или кориандр. После этого к грибам по-корейски стоит добавить измельченный чеснок и порезанную соломкой морковь. Грибной салат следует тщательно перемешать.

В сотейник нужно влить растительное масло и уксус. Обе жидкости необходимо нагреть до появления активных пузырьков. Не стоит доводить содержимое сотейника до кипения. Маринад должен быть просто горячим.

Масляно-уксусную жидкость надо влить в чашку с грибами. Затем грибной [салат по-корейски](#) следует тщательно перемешать и оставить на час, чтобы он отстоялся, и говорушка серая хорошо промариновалась.

Подавать к столу говорушку серую, приготовленную по-корейски, следует уже через час. Если сложить грибы в банку, закрутить на ней крышку, и отправить ее в холодильник, то эти лесные маринованные грибы будут храниться не менее одного месяца.

как-приготовит.ru