

Μανιτάρια φούρνου: Παραδοσιακή συνταγή της ρωσικής κουζίνας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πηγή: Lori / Legion Media

Τα μανιτάρια βρίσκονται στην κορυφή της λίστας των ορεκτικών στη Ρωσία.

Κατ' αρχήν επιτρέπονται στην Ορθόδοξη νηστεία, είναι άφθονα στα ρωσικά δάση και σερβίρονται με σούπες, τηγανίτες με ξινή κρέμα ή γίνονται ακόμη και τουρσί.

Αυτή η πρωτεΐνη πλούσια σε μύκητες αποτελεί τη βάση της ρωσικής μαγειρικής.

Τα μαγειρευτά μανιτάρια είναι ένα ζεστό πιάτο του χειμώνα. Έξι μερίδες :

Υλικά:

- 800 γραμ βόειο κρέας χωρίς κόκαλα, χοιρινό ή μοσχαράκι
- 800 γραμ. φρέσκα μανιτάρια
- 3-4 κρεμμύδια
- 12-14 πατάτες
- 3 καρότα
- 6-8 ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο

- 200γραμ. Τυρί
- 6 κουταλιές βούτυρο
- μαγιονέζα, πράσινη γαρνιτούρα, λάδι, αλάτι, πιπέρι

1) Πλένουμε το κρέας, ταμανιτάρια και τα λαχανικά. Κόβουμε τις πατάτες σε μπαστούνια, και το κρέας και ταμανιτάρια φέτες, κόβουμε τα καρότα και ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.

2) Σοτάρουμε τις φέτες κρέατος στο λάδι μέχρι να μαγειρευτούν μερικώς. Τηγανίζουμε ταμανιτάρια και τις πατάτες χωριστά, και τα κρεμμύδια με τα καρότα σε ένα άλλο τηγάνι..

3) Χωρίζουμε τα λαχανικά σε έξι πήλινα κεσεδάκια. Προσθέτουμε το κρέας με το κρεμμύδι και τα καρότα και τα πασπαλίζουμε με σκόρδο. Στην κορυφή τοποθετούμε τα μπαστούνια πατάτας, αλάτι, πιπέρι, πρασινάδα καιμανιτάρια

4) Βάζουμε 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο και μισό ποτήρι νερό σε κάθε πήλινο κεσεδάκι. Καλύπτουμε με τριμμένο τυρί και μαγιονέζα.

5) Βάζουμε τα πήλινα κεσεδάκια σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 ° C για 40 λεπτά. Στη συνέχεια τα βγάζουμε και τα αφήνουμε να κρυώσουν για 15 λεπτά. Πασπαλίζουμε με πράσινη γαρνιτούρα.

Πηγή: rbth.gr