

Marinētas sēnes



Sastāvdaļas

2 kg novārītu sēņu

Marinādei

0,6 l ūdens,
1 ēdamkarote sāls,
1 ēdamkarote cukura,
8 smaržīgie pipari,
10 melnie pipari,
4 lauru lapas,
6 krustnagliņas,
2 daiviņas ķiploka,
2 sīpoli,

0,3- -,4 litri 9% galda etiķa.

1. Katlīnā ielej vajadzīgo ūdens daudzumu, ieliek garšvielas (piparus, lauru lapas, krustnagliņas) un vāra 5- 8 minūtes. Beigās pievieno ripiņās sagrieztus sīpolus, sāli, cukuru, ķiplokus un etiķi. Atdzisušu marinādi izkāš un aukstu pārlej sēnēm.

2. Burkas sterilizē 100 grādu temperatūrā:

0,5 litru burkas- 30 minūtes,

1 litra burkas- 40 minūtes,

3 litru burkas- 50 minūtes.

3. Pēc pasterizēšanas burkas aizvāko ar metāla vāciņiem, apgāž otrādi un patur pusstundu.

Pēc šīs receptes var marinēt arī šampinjonus, tikai tie nav iepriekš jānovāra.

Sēņu kaviārs

Sēņu kaviāram var izmantot visu sugu baltās sēnes. Ar doto daudzumu var piepildīt apmēram puslitra burciņu.

600 g sēņu,

150-200 g tauku (vai sviestu),

2 lauru lapas,

10 g zaļumu,

sāls pēc garšas,

cukurs pēc garšas,

malti melnie pipari pēc garšas.

Notīrīta, nomazgāta un notecināta sēnes samaļ gaļas maļamajā mašīnā.

Katlīnā izkausē cūku taukus vai sviestu, liek sasmalcinātās sēnes, garšvielas un sautē apmēram 20 minūtes, līdz kaviārs gatavs. Beigās pievieno sīki sagrieztus zaļumus un nogaršo, vai pietiek garšvielu.

Tīrās, sagatavotās burkāš pilda verdošu masu un burkas sterilizē:

0,5 litru burkas- 70 minūtes,

1 litra burkas- 90 minūtes.

Sēņu salāti tomātu mērcē

1,5 kg vārītu sēņu,

500 g sīpolu,

250 ml gatavās tomātu mērces,

250 ml eļļas,

3-4 ķiploka daiviņas,

0,5 tējkarote maltu melno piparu,

0,5 tējkarote maltu čili piparu,

cukurs pēc garšas,

sāls pēc garšas.

Katlā sakarsē eļļu, pievieno sakapātus sīpolus un apcep caurspīdīgus. Tad pieber gabaliņos vai strēmelītēs sagrieztas sēnes un maisot sautē 20-25 minūtes. Pēc tam pievieno tomātu mērci, garšvielas un turpina vārīt vēl aptuveni 20 minūtes.

Salātus pilda burkāš karstus. burkas aizvāko un uz brīdi noliek ar vāciņu uz leju.

Sterilizētas marinētas sēnes

Receptē dotais daudzums paredzēts apmēram trijām litra burciņām.

2,2 kg novārītu sēņu

Marinādei:

0,6 l ūdens,

1 ēdamkarote sāls,

0,5 ēdamkarote cukura,

6 smaržīgie pipari,

6 krustnagliņas,

5 lauru lapas,

2 kanēļa mizas,

8 melnie pipari,

2 daiviņas ķiploka,

0,15- 0,2 l 9% galda etiķa.

Sēnes novāra, nomazgā aukstā ūdenī un iepilda dezinficētā burkā, pārlej ar sagatavotu aukstu marinādi.

Marinādes pagatavošanai katliņā ielej vajadzīgo ūdens daudzumu, ieliek garšvielas (izņemot etiķi, kuru pievieno beigās) un vāra 5-8 minūtes.

Burkāš uzliek vāciņus un sterilizē 100 grādu temperatūrā:

0,5 litru burkas- 30 minūtes,

1 litra burkas- 40 minūtes,

3 litru burkas- 50 minūtes.

Pēc sterilizēšanas burkas aizvāko un atdzesē.

Sautētas sēnes ar dārzeņiem

Nepieciešams:

500g sēņu, 500 g kabaču, 500 g patisonu, 500g tomātu, 150 g tomātu mērces, 1 ēdamkaroti miltu, augu eļļa vai sviests, sāls, smaržīgie un melnie pipari, lauru lapas.

Pagatavošana:

Jaunus kabačus sagriež ripiņās, mazos patisonus pārgriež uz pusēm, panē miltos un apcep eļļā. Sēnes blanšē, sagriež mazos gabaliņos un apcep. Tomātus sagriež 4 daļās, pieliek sāli, piparus un cep līdz veidojas viendabīga masa. Tad sēnes, kabačus, patisonus, tomātus, tomātu mērci un garšvielas liek katlā un sautē līdz gatavībai. Karstu masu liek sagatavotās burkās. Sterilizē 120C temperatūrā 40 - 60 minūtes.