Ни один праздничный стол не обходится без закусок. Особенно Новогодний. Закуски играют очень важную роль, так что не стоит пренебрегать ими и откладывать на последний момент! Мы подготовили для вас несколько интересных рецептов закусок с шампиньонами на Новый год. Шампиньоны легко достать в любом магазине даже зимой, а грибной вкус напомнит о тёплом лете.

# Шампиньоны в медовом маринаде

Остро-сладкие, ароматные грибочки придутся по вкусу и детям и взрослым. Прелесть этого блюда в том, что его можно приготовить заранее, а в день праздника просто достать из холодильника и подать на стол.

Ингредиенты:

свежие шампиньоны – 600 гр.;

перец чили – 1 шт.;

чеснок – 2–3 зубчика;

тимьян – 2–3 ч. л.;

мёд – 30 гр.;

рисовый уксус (можно заменить яблочным) – 5 ст. л.;

оливковое масло – 5 ст. л.;

масло для жарки;

зелень по вкусу.

Процесс приготовления:

Займёмся маринадом. Измельчите чеснок и перец чили. Смешайте с остальными пряностями, залейте уксусом и оливковым маслом. Добавьте мёд, а также посолите и поперчите по своему вкусу.

На среднем огне доведите смесь до кипения. Затем закройте крышкой и оставьте настаиваться.

Пока маринад настаивается, обжарьте грибы на растительном масле. Крупные можно разрезать напополам, остальные жарьте целиком примерно 10–15 минут, до золотистого цвета.

Переложите горячие шампиньоны в маринад, перемешайте и оставьте до полного остывания. После этого закуска готова, однако, можно мариновать и подольше – два-три дня.

Перед подачей присыпьте грибы рубленой петрушкой, или любой другой зеленью, которую вы любите.

<https://www.youtube.com/watch?v=uaIAl_jyEjo>

# Хрустящая грибная закуска за 10 минут

Обжаренные с пряностями шампиньоны готовятся буквально за 10–15 минут, но обладают потрясающим ароматом и вкусом.

Ингредиенты:

свежие шампиньоны – 450 гр.;

уксус – 2 ст. л.;

соевый соус – 2 ст. л.;

тимьян – 1 ст. л.;

растительное масло – 2 ст. л.;

сахар – 1 ч. л.;

чеснок – 3–4 зубчика;

соль, перец – по вкусу.

Начинаем готовить:

Мелко порежьте чеснок. Половину от всего количества выложите на разогретую сковородку и обжарьте в масле 30–60 секунд. При желании можно также использовать сушёный стручок перца чили для аромата.

Выложите на сковороду шампиньоны. Так же, как и в предыдущем рецепте, разрезать необходимо только крупные экземпляры, мелкие жарьте целиком. Полейте грибы уксусом и соевым соусом, добавьте пряности, сахар, посолите и поперчите.

Долго жарить шампиньоны нет необходимости, достаточно 7–10 минут, чтобы они стали мягкими внутри и подрумянились снаружи.

Подавать такие грибочки на стол можно как в горячем виде, так и в холодном.

<https://www.youtube.com/watch?v=N8xI5IfCBZQ>

# Тарталетки с грибной начинкой

Начинка из шампиньонов – интересное и оригинальное решение для наполнения тарталеток.

Ингредиенты:

тарталетки – 15 шт.;

шампиньоны свежие – 300 гр.;

лук репчатый – 1 шт.;

яйца куриные варёные – 2 шт.;

сырки плавленые («Дружба» или др.) – 180 гр.;

чеснок – 2–3 зубчика;

свежий укроп, соль, перец, майонез;

масло растительное (для жарки).

Инструкция по приготовлению:

Мелко нарежьте лук и шампиньоны. На разогретую сковороду с маслом выложите лук и доведите до золотистого цвета. Туда же отправьте грибы и жарьте всё вместе ещё 10–15 минут, после чего посолите, поперчите и снимайте с огня. Готовые грибы переложите на бумажное полотенце и оставьте до полного остывания.

Сырки и сваренные вкрутую яйца измельчите на мелкой тёрке. Туда же, по желанию, выдавите чеснок. Смешайте получившуюся массу с остывшими шампиньонами, присыпьте мелко рубленой свежей зеленью. Заправьте майонезом и перемешайте.

Наполните тарталетки получившейся начинкой и украсьте веточками укропа.

<https://www.youtube.com/watch?v=h9EEPjG0sxw>

# Шампиньоны с сыром в духовке

Фаршированные грибные шляпки получаются очень сочными и насыщенными за счёт майонезного соуса.

Ингредиенты:

шампиньоны – 1 кг.;

лук репчатый – 1 шт.;

твёрдый сыр любого сорта – 150 гр.;

масло для жарки;

майонез, соевый соус, соль – по вкусу.

Как приготовить:

Грибы вымойте и удалите ножки. Переложите в глубокую тарелку, полейте соевым соусом, добавьте соль и специи по вкусу. Добавьте 2–3 столовые ложки майонеза, хорошенько перемешайте и оставьте мариноваться на 2–3 часа.

Порежьте лук и ножки от шампиньонов. Выложите на разогретую сковороду и обжаривайте 10–15 минут. Дайте грибам немного остыть, после чего смешайте с натёртым на крупной тёрке сыром.

 Нафаршируйте грибные шляпки полученной начинкой, остатки соуса, в котором они мариновались, полейте сверху. Выложите на смазанный маслом противень и отправьте в разогретую духовку. Выпекайте при температуре 180 градусов в течение 20–30 минут.

Готовую закуску выложите на тарелку, сервируйте свежей зеленью и подавайте на стол горячей.

<https://www.youtube.com/watch?v=MH8Rkr3nU8s>

# Канапе из шампиньонов в виде бургеров

Несмотря на оригинальный вид, готовится такая закуска достаточно быстро и просто. Удивите гостей забавными грибными мини-бургерами!

Список ингредиентов:

крупные шампиньоны – 8 шт.;

лук репчатый – ½ шт.;

маринованный огурец;

сыр твёрдый – 20 гр.;

куриное филе – 100 гр.;

сметана или йогурт – 2 ст. л.;

лист салата;

чеснок – 2 зубчика;

уксус столовый – 1 ст. л.;

сахар – 1 ч. л.;

соевый соус, соль – по вкусу;

кунжут – 1 ч. л.

Как приготовить:

Шампиньоны очистьте от кожицы и срежьте ножки.

Приготовьте маринад из соевого соуса, растительного масла и чеснока. Столовой ложкой этой смеси полейте куриное филе, остальным маринадом промажьте грибные шляпки. И то и другое оставьте на 30–40 минут.

Тонкими колечками нарежьте лук. Присыпьте солью, сахаром, добавьте столовую ложку уксуса, залейте кипятком и также оставьте мариноваться.

Мелко порежьте несколько веточек зелени и огурец. Смешайте с йогуртом, приправьте солью и сахаром.

Бумажным полотенцем просушите филе и шампиньоны от остатков маринада. Выложите шампиньоны на противень, смажьте маслом и присыпьте кунжутом. Выпекайте при температуре 200 градусов в течение 10–12 минут.

Филе обжарьте на сковороде до готовности и нарежьте тонкими ломтиками. Также тонко нарежьте маринованные огурцы и сыр.

Соберите и скрепите шпажкой бургеры в следующей последовательности: шампиньонная шляпка, кусочек салата, куриное филе, соус из йогурта, сыр, огурец, кружок лука, лист салата, шампиньонная шляпка.

<https://www.youtube.com/watch?v=JL-dg1xXAC4>

# Шампиньоны в кляре

Грибы в кляре получаются очень сочными и хрустящими, а горчично-медовый соус придаст блюду пикантности.

Ингредиенты:

шампиньоны – 0.5 кг.;

яйцо – 2 шт.;

молоко – 50 мл.;

мука – 100 гр.;

сухари панировочные – 100 гр.;

мёд – 1 ч. л.;

горчица – 1 ч. л.;

лимонный сок – 1 ч. л.;

соль, перец – по вкусу.

Как приготовить:

Промойте грибы холодной водой, опустите в кипящую, подсоленную воду и варите 2–3 минуты. Слейте на дуршлаг.

Смешайте горчицу, мёд и лимонный сок. Полейте маринадом грибы и оставьте на 15–20 минут.

Взбейте до однородного состояния молоко с яйцом. Шампиньон обваляйте в муке, обмакните в яичную массу, обваляйте в панировочных сухарях, затем ещё раз обмакните в яйцо и ещё раз в панировочные сухари. Повторите процедуру со всеми грибами.

Обжаривайте грибы в разогретом растительном масле до золотистой корочки, после чего выложите на бумажное полотенце, чтобы избавить от лишнего жира.