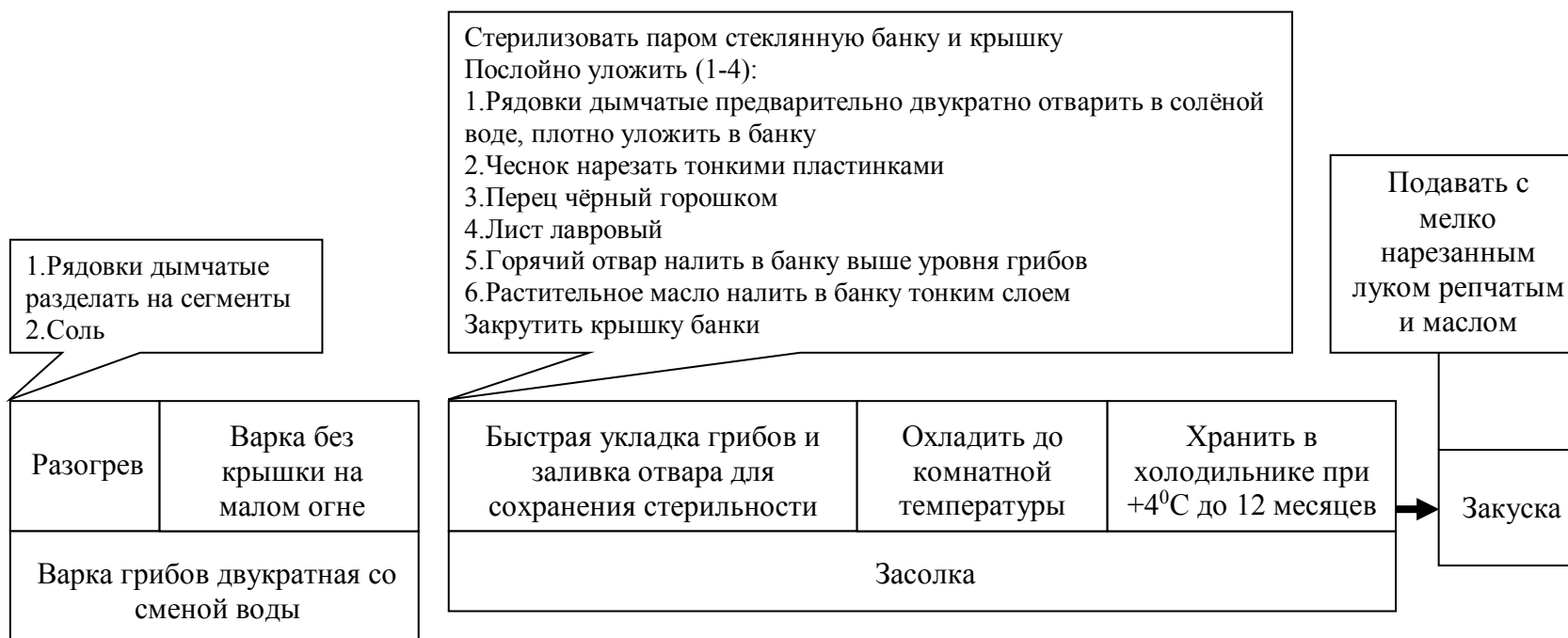


Солёные рядовки дымчатые "Закусочка грибная 1" (khurs.ru - 2021)



- 1.Рядовки дымчатые – 1200 г (масса после двух варок)
- 2.Чеснок – 5-6 долек
- 3.Лук репчатый (для подачи к столу)
- 4.Перец чёрный горошком – 0,5 ч. ложки
- 5.Лист лавровый
- 6.Масло растительное
- 7.Соль – 1-1,5 + 1-1,5 ст. ложки
- 8.Вода – 2-2,5 + 2-2,5 л



Солёные рядовки дымчатые "Закусочка грибная 1"



1. Моем и чистим рядовки дымчатые



2. Режем рядовки дымчатые на сегменты



3. Берём чеснок



4. Чистим чеснок



5. Режем чеснок тонкими пластинками



6. Берём перец чёрный горошком



7. Берём масло растительное



8. Ставим кастрюлю с водой на огонь



9. Кладём рядовки дымчатые и соль в воду



10. Варим два раза на малом огне со сменой воды



11. Стерилизуем стеклянную банку и крышку



12. Кладём слой рядовок дымчатых в банку

Солёные рядовки дымчатые "Закусочка грибная 1"



13. Кладём часть чеснока в банку



14. Кладём часть перца чёрного горошком



15. Кладём лист лавровый в банку



16. Кладём слой рядовок дымчатых в банку



17. Кладём перец, чеснок и лист лавровый в банку



18. Кладём верхний слой рядовок дымчатых в банку



19. Кладём оставшуюся часть чеснока в банку



20. Кладём оставшуюся часть перца чёрного горошком в банку



21. Наливаем отвар и тонкий слой растительного масла в банку



22. Закрываем банку герметично, даём остыть, ставим в холодильник