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

Стерилизовать паром стеклянную банку и крышку Послойно уложить (1-4): 1. Рядовки дымчатые предварительно двукратно отварить в солёной воде, плотно уложить в банку 2. Чеснок нарезать тонкими пластинками Подавать с 3.Перец чёрный горошком мелко 4.Лист лавровый нарезанным 5. Горячий отвар налить в банку выше уровня грибов 1. Рядовки дымчатые луком репчатым 6. Растительное масло налить в банку тонким слоем разделать на сегменты Закрутить крышку банки и маслом 2.Соль Варка без Быстрая укладка грибов и Хранить в Охладить до Разогрев крышки на заливка отвара для комнатной холодильнике при +40С до 12 месяцев сохранения стерильности температуры Закуска малом огне Варка грибов двукратная со Засолка сменой воды

- 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



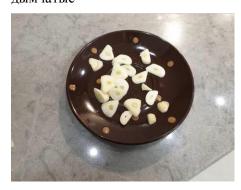
2. Режем рядовки дымчатые на сегменты



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