

## Солёные опята летние "Закусочка грибная 2" (khurs.ru - 2021)

1. Опята летние  
разделить на  
крупно

|   |  |
|---|--|
| Разогрев                                  | Варка без крышки<br>на малом огне<br>2x(25-30) минут |
| Варка грибов двукратная со<br>сменой воды |  |

Стерилизовать паром стеклянную банку и крышку  
Послойно уложить (1-4):  
1. Опята летние предварительно двукратно отварить в солёной воде,  
плотно уложить в банку  
2. Чеснок нарезать тонкими пластинками  
3. Перец чёрный горошком  
4. Лист лавровый  
5. Горячий отвар налить в банку выше уровня грибов  
6. Растительное масло налить в банку тонким слоем  
Закрутить крышку банки

Подавать с  
мелко  
нарезанным  
луком репчатым  
и маслом

|   |   |  |
|---|---|--|
| Быстрая укладка грибов и<br>заливка отвара для<br>сохранения стерильности | Охладить до<br>комнатной<br>температуры | Хранить в<br>холодильнике при<br>+4 <sup>0</sup> С до 12 месяцев |
| Засолка   |   |  |

Закуска

1. Опята летние – 800 г
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 опята летние "Закусочка грибная 2"



1. Собираем опята летние



2. Режем опята летние крупно



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, кладём опята



9. Кладём соль в кастрюлю



10. Варим два раза на малом огне со сменой воды



11. Стерилизуем стеклянную банку и крышку



12. Кладём слой опят летних в банку

## Солёные опята летние "Закусочка грибная 2"



13. Кладём часть чеснока в банку



14. Кладём часть перца чёрного горошком в банку



15. Кладём лист лавровый в банку



16. Кладём слой опят летних в банку



17. Кладём часть чеснока в банку



18. Кладём часть перца чёрного горошком в банку



19. Кладём лист лавровый в банку



20. Кладём оставшуюся часть грибов и чеснока в банку



21. Кладём оставшуюся часть перца чёрного горошком в банку



22. Кладём лист лавровый в банку, наливаем отвар



23. Наливаем тонкий слой масла растительного в банку



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