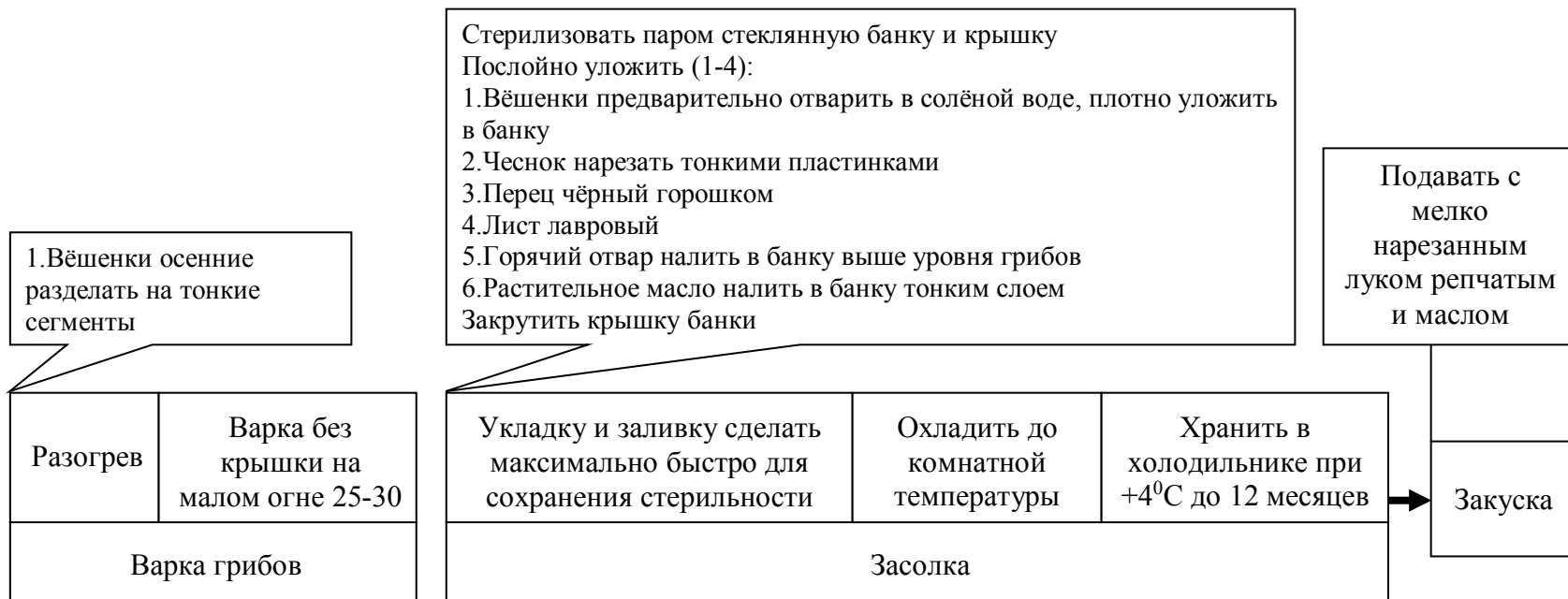


Солёные вёшенки осенние "Закусочка грибная 3" (khurs.ru - 2021)



1. Вёшенки осенние – 550-600 г
2. Чеснок – 2-4 дольки
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 ст. ложки
8. Вода – 2-2,5 л



Солёные вёшенки осенние "Закусочка грибная 3"



1. Моем и чистим вёшенки осенние



2. Режем вёшенки осенние тонкими сегментами



3. Кладём вёшенки осенние и соль в воду



4. Варим вёшенки осенние на малом огне



5. Берём перец чёрный горошком



6. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



7. Берём масло растительное



8. Послойно укладываем отварные вёшенки осенние в банку



9. Между слоями вёшеночек укладываем чеснок и перец чёрный



10. Кладём лист лавровый и наливаем в банку отвар от грибов



11. Поверх отвара наливаем тонкий слой растительного масла



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