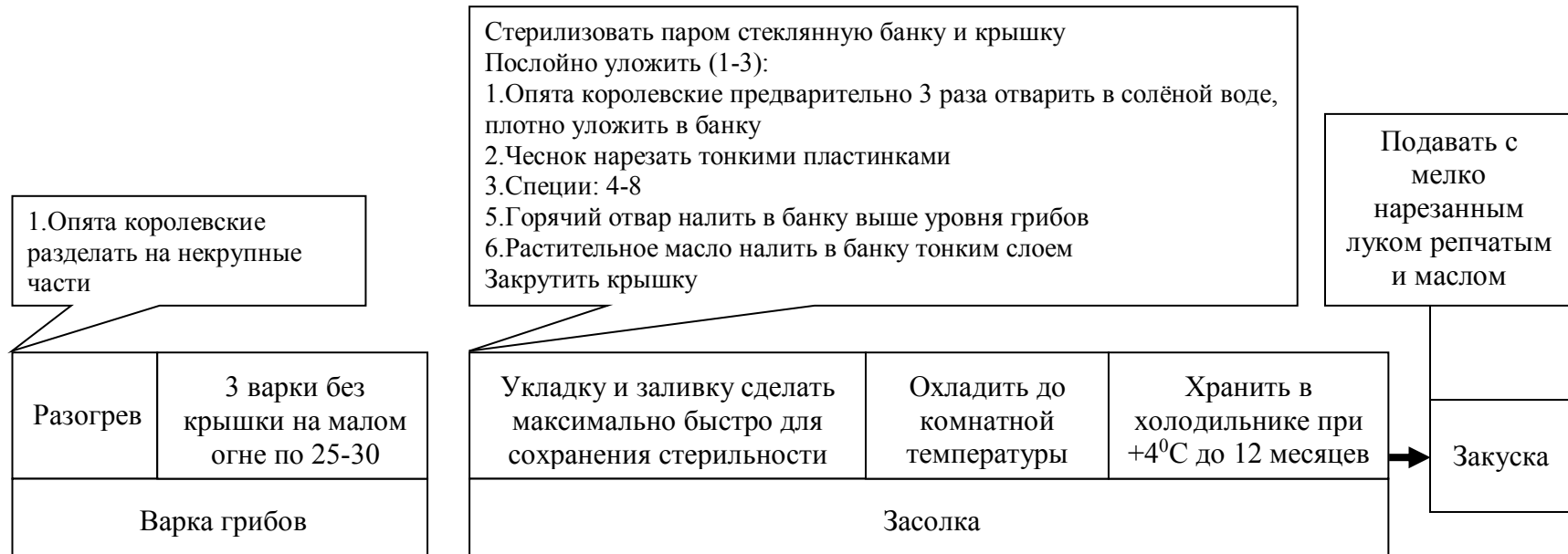


Солёные вёшенки осенние "Закусочка грибная 5" (khurs.ru - 2022)



1. Вёшенки осенние – 800 г (масса после варки)
2. Чеснок – 4-6 долек
3. Лук репчатый (для подачи к столу)
4. Смесь перцев горошком – 0,3-0,5 ст. ложки
5. Семена аниса - 0,5 ч. ложки
6. Чеснок сушёный молотый 0,4-0,5 ч. ложки
7. Гвоздика - 0,3-0,4 ч. ложки
8. Лист лавровый
9. Масло растительное
10. Соль – 1-1,5 ст. ложки (для варки грибов)
11. Вода – 2-2,5 л (для варки грибов)



Солёные вёшенки осенние "Закусочка грибная 5"



1. Собираем вёшенки осенние



2. Варим вёшенки осенние на малом огне



3. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



4. Составляем пропорции специй



5. Перемешиваем специи



6. Берём масло растительное



7. Стерилизуем банку, кладём на дно лист лавровый



8. Послойно укладываем отварные вёшенки осенние в банку



9. Между слоями вёшенки осенние укладываем чеснок и специи



10. Наливаем отвар от грибов и кладём лист лавровый в банку



11. Наливаем слой масла растительного в банку



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