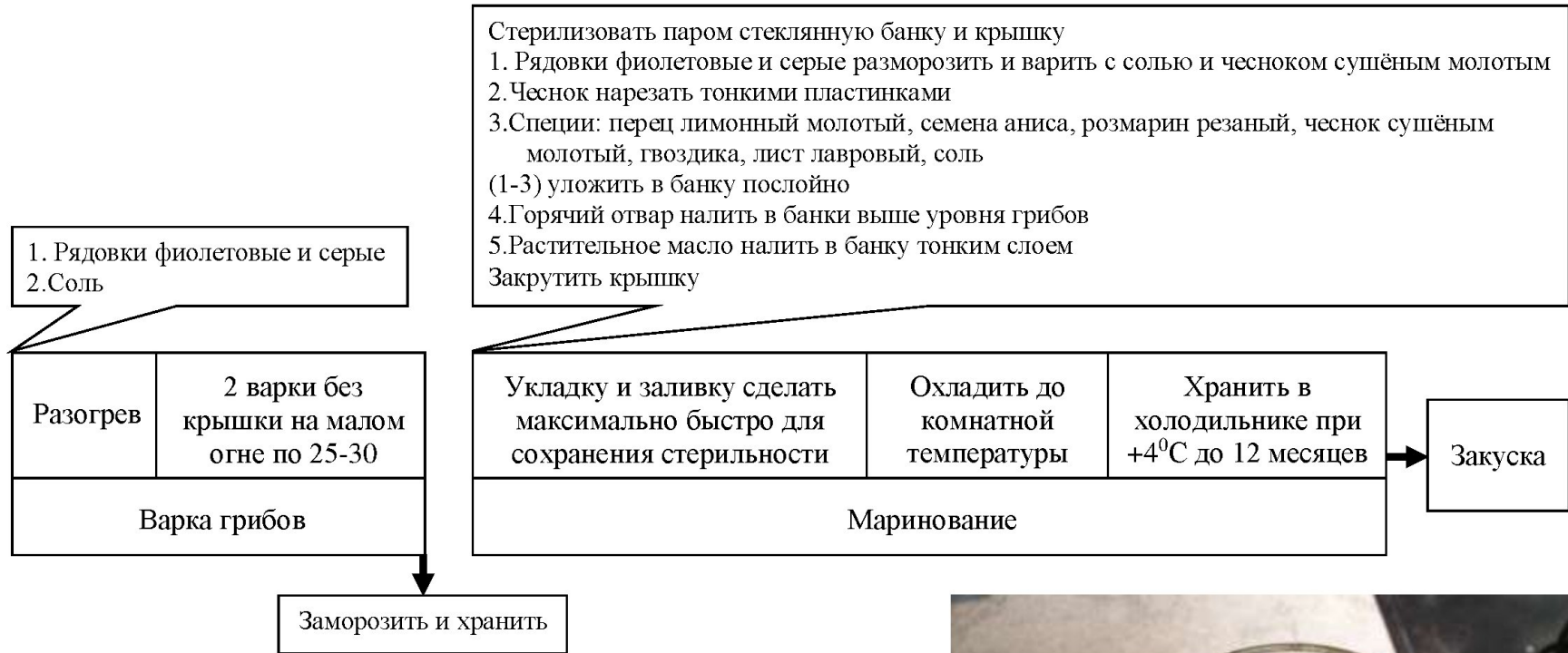


Солёные грибы "Закусочка грибная 6" (khurs.ru - 2022)



1. Рядовки фиолетовые быстрой заморозки – 0,9-1,0 кг (масса после варки)
2. Рядовки серые быстрой заморозки – 0,9-1,0 кг (масса после варки)
3. Чеснок – 10-12 долек
4. Перец лимонный молотый – 0,5 ст. ложки
5. Семена аниса – 0,3-0,5 ч. ложки
6. Розмарин нарезанный - 0,3-0,5 ч. ложки
7. Чеснок сушёный молотый – 0,3 ч. ложки (для варки грибов)
8. Гвоздика – 0,3 ч. ложки
9. Лист лавровый
10. Масло растительное
11. Соль – 1-1,5 ст. ложки (для варки грибов)
12. Вода – 2-2,5 л



Солёные грибы "Закусочка грибная 6"



1. Собираем рядовки фиолетовые, моем, режем и замораживаем



2. Собираем рядовки серые, моем, режем и замораживаем



3. Чистим чеснок



4. Режем чеснок тонкими пластинками



5. Составляем пропорции специй



6. Перемешиваем специи



7. Берём масло растительное



8. Размораживаем грибы



9. Кладём грибы, соль и перец сушёный молотый, варим



10. Стерилизуем банку и крышку



11. Кладём грибы, специи, лист лавровый и чеснок в банку посл.



12. Наливаем отвар от грибов и слой масла растительного в банки