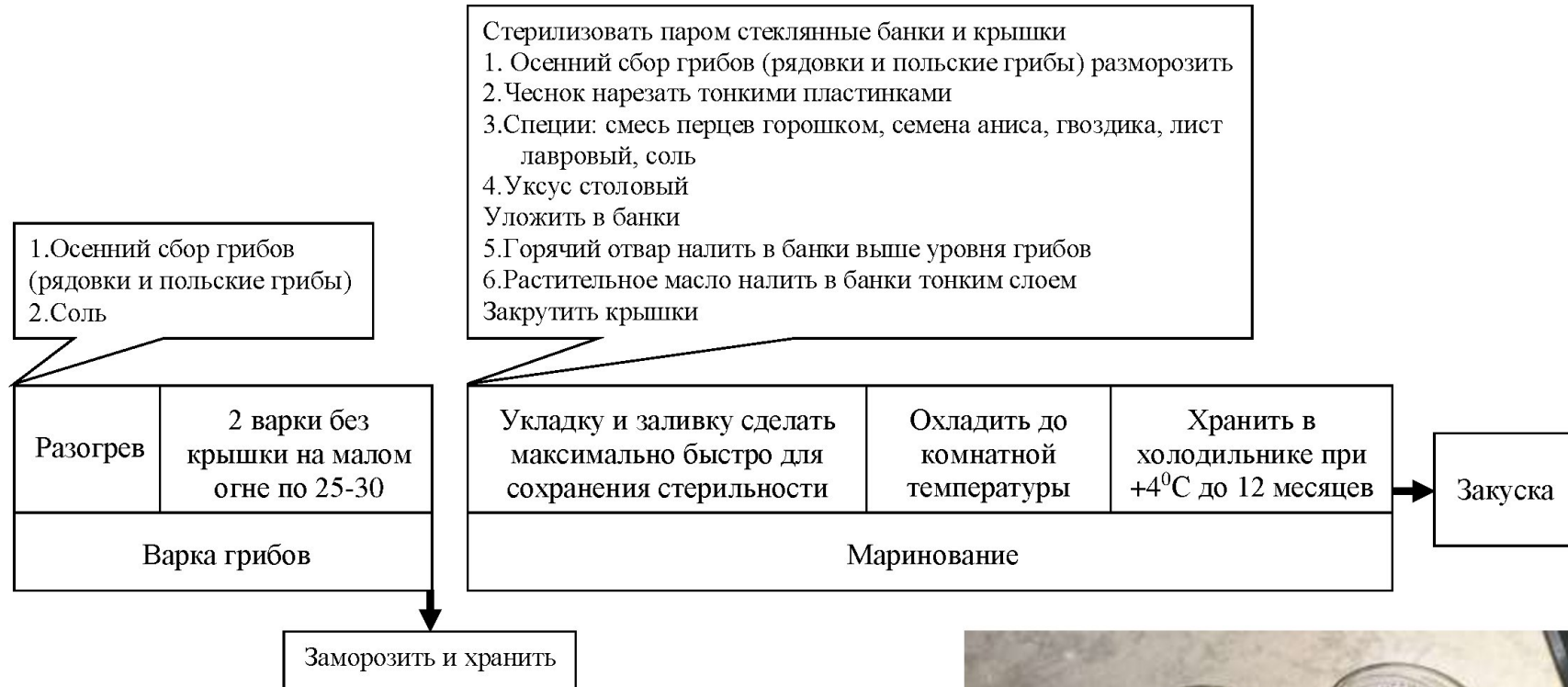


Маринованные грибы "Осенний сбор" (khurs.ru - 2022)



1. Осенний сбор грибов (рядовки и польские грибы отварные, быстрой заморозки) – 2,0 кг (масса после варки)
2. Чеснок – 10-12 долек
3. Смесь перцев горошком – 0,3-0,5 ст. ложки
4. Семена аниса – 0,5 ч. ложки
5. Гвоздика – 0,3-0,4 ч. ложки
6. Лист лавровый
7. Масло растительное
8. Уксус столовый – 10 ст. ложек
10. Соль – 1-1,5 ст. ложки
11. Вода – 2-2,5 л



Маринованные грибы "Осенний сбор"



1. Размораживаем рядовки и польские отварные грибы



2. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



3. Составляем пропорции специй



4. Берём масло растительное и уксус столовый



5. Ставим кастрюлю с водой на огонь



6. Кладём грибы и специи в кастрюлю



7. Кладём чеснок в кастрюлю



8. Варим на малом огне, удаляем накипь, добавляем уксус столовый



9. Стерилизуем банки и крышки



10. Укладываем отварные грибы в банки



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



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