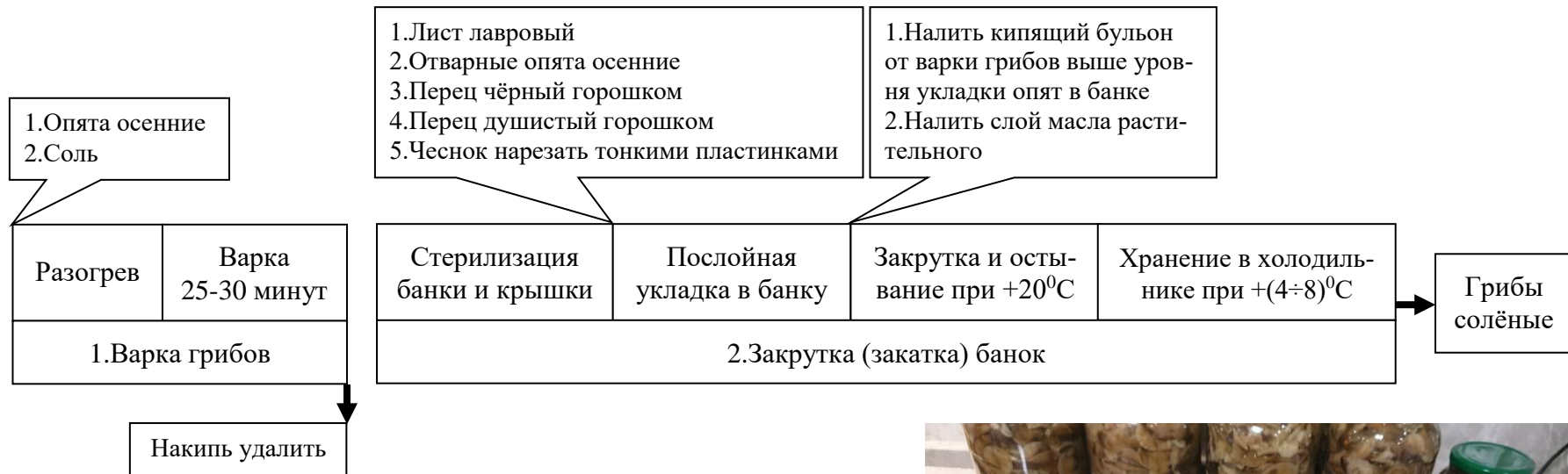


Солёные опята осенние "Застолье" (khurs.ru - 2023)



1. Опята осенние 1,5-2 кг (на кастрюлю 5 л) – будет 2 банки по 650-700 мл
2. Соль – 2,5-3 ст. ложки
3. Масло растительное – 35-30 мл (на каждую банку)
4. Чеснок – 6-8 зубчиков (на банку 1 л)
5. Перец чёрный горошком – 12-15 шт. (на банку 1 л)
6. Перец душистый горошком – 15-20 шт. (на банку 1 л)
7. Лист лавровый – 6-7 шт. (на банку 1 л)
8. Вода – 2-3 л (для варки грибов)



Солёные опята осенние "Застолье"



1. Собираем опята осенние в лесу



2. Варим опята осенние в подсоленной воде



3. Готовим специи



4. На дно стерилизованной банки кладём лист лавровый



5. Кладём слой отваренных опят осенних



6. Кладём слой чеснока, нарезанного тонкими пластинками



7. Кладём перец чёрный и перец душистый горошком в банку



8. Кладём лист лавровый в банку



9. Кладём слой отваренных опят осенних



10. Наливаем кипящий бульон от варки грибов



11. Наливаем слой масла растительного



12. Закрываем банку стерилизованной крышкой и даём остыть