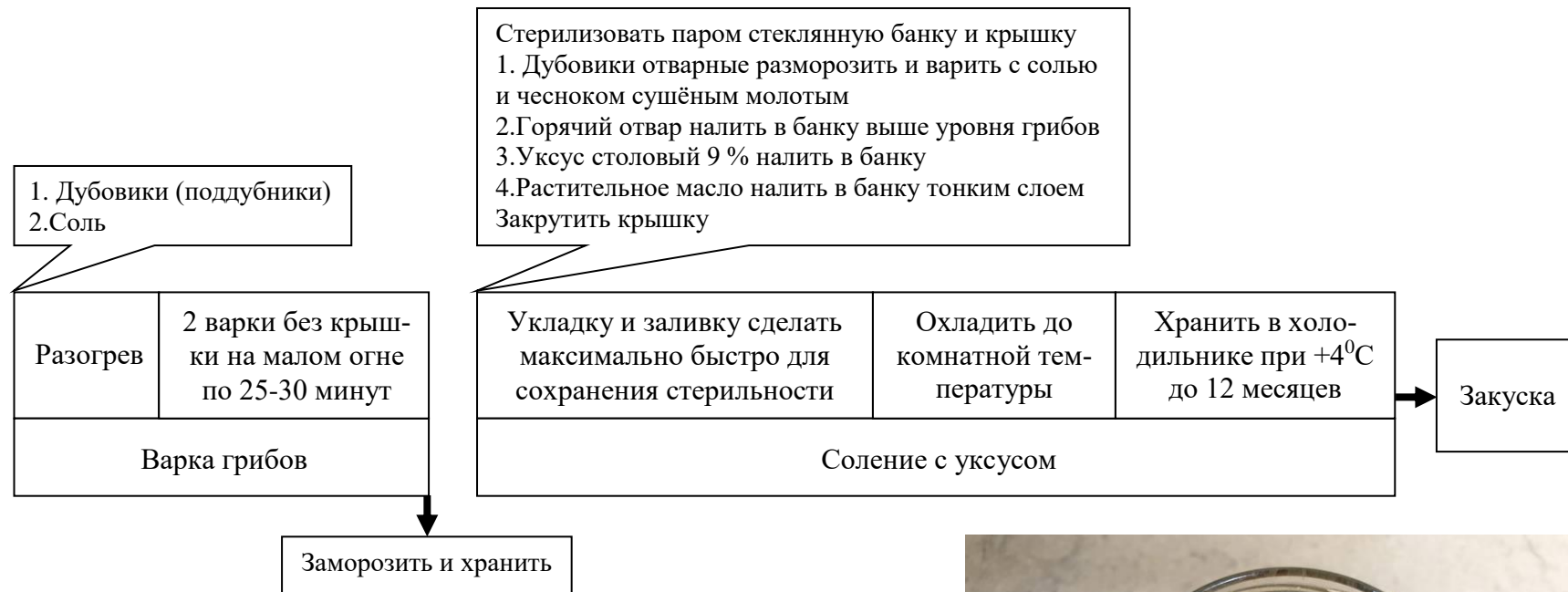


Солёные дубовики с уксусом "Сезон 1" (khurs.ru - 2023)



1. Дубовики (поддубники) – 3,5 кг (полная семилитровая кастрюля)
2. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,6 ст. ложки (для варки перед закаткой)
3. Масло растительное – 10-15 г (в каждую банку)
4. Уксус столовый 9 % – 1-2 ст. ложки (в каждую банку)
5. Соль – 3-4 ст. ложки (на каждую варку грибов)
6. Вода – 3-3,5 л (на каждую варку грибов)

Солёные дубовики с уксусом "Сезон 1"



1. Собираем дубовики, моем, режем



2. Берём уксус столовый 9 %



3. Отмеряем 1-2 столовые ложки уксуса столового 9 %



4. Берём масло растительное



5. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём дубовики



6. Кладём соль в кастрюлю, варим на малом огне



7. Дважды варим, сливая воду, на третий раз добавляем чеснок



8. Стерилизуем банку и крышку, кладём дубовики в банку



9. Наливаем горячий отвар от дубовиков в банку



10. Наливаем уксус в банку



11. Наливаем слой масла растительного в банку



12. Закручиваем крышку, даём остыть, ставим в холодильник