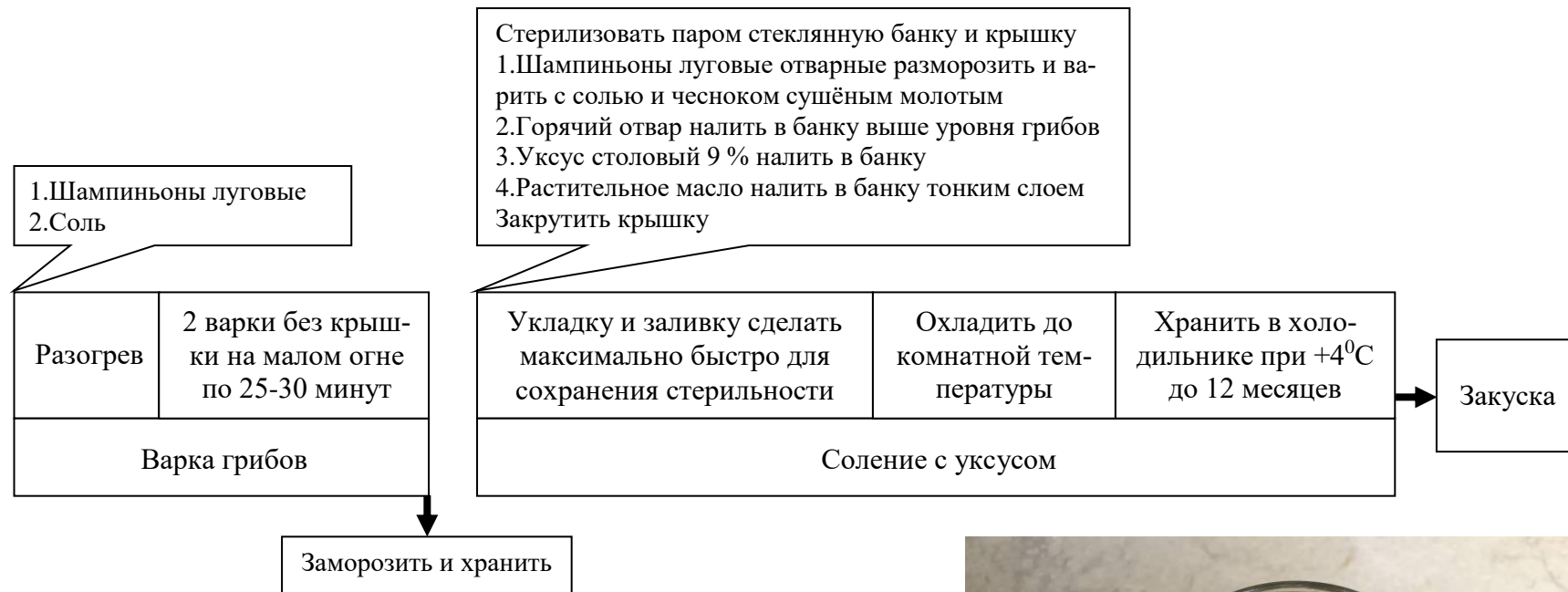


Солёные шампиньоны луговые с уксусом "Сезон 2" (khurs.ru - 2023)



1. Шампиньоны луговые – 3,5 кг
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 шампиньоны луговые с уксусом "Сезон 2"



1. Собираем шампиньоны луговые, моем, чистим



2. Берём уксус столовый 9 %



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



4. Берём масло растительное



5. Режем шампиньоны луговые некрупно



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 шампиньоны в банку



9. Наливаем горячий отвар от шампиньонов луговых в банку



10. Наливаем уксус в банку



11. Наливаем слой масла растительного в банку



12. Закручиваем крышку, даём остыть, ставим в холодильник