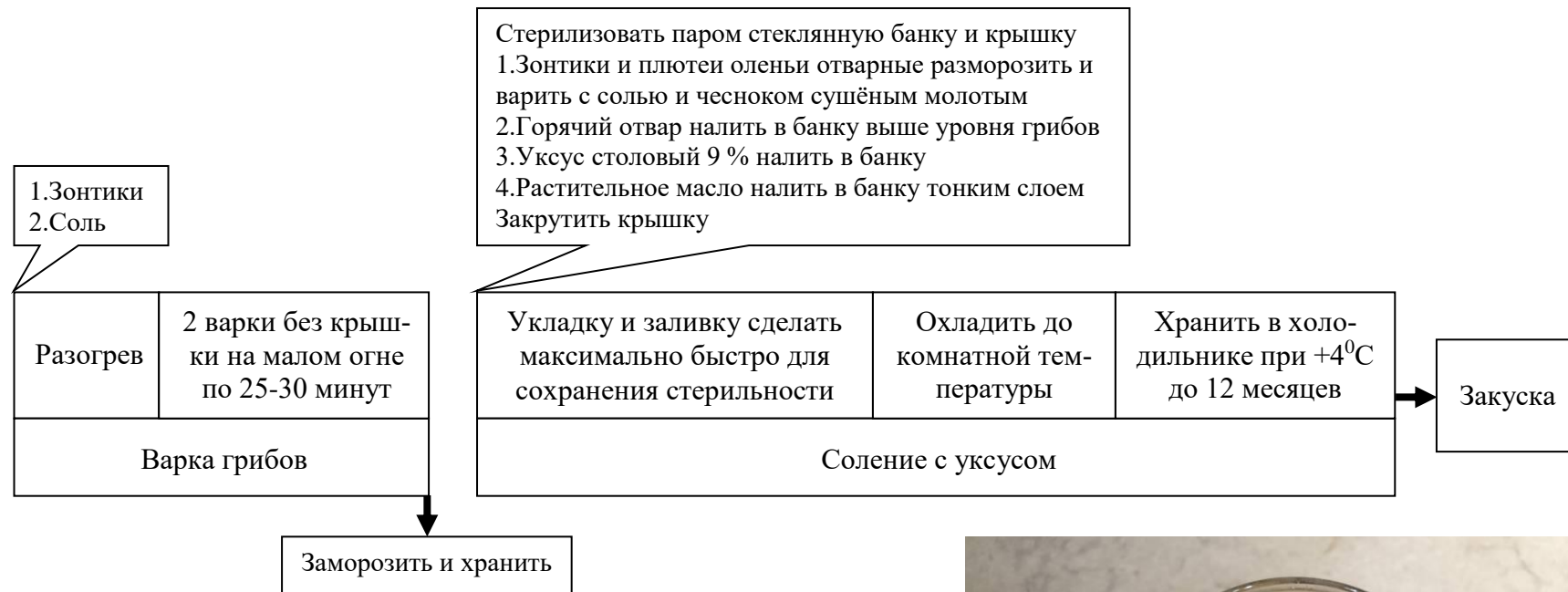


## Солёные зонтики и плютеи оленьи с уксусом "Сезон 3" (khurs.ru - 2023)



1. Зонтики и плютеи оленьи – 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 зонтики и плютеи олени с уксусом "Сезон 3"



1. Собираем зонтики и плютеи олени, моем, чистим



2. Берём уксус столовый 9 %



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



4. Берём масло растительное



5. Режем зонтики и плютеи олени некрупно, кладём в кастрюлю



6. Кладём соль в кастрюлю, варим на малом огне



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



8. Стерилизуем банку и крышку,



9. Кладём зонтики и плютеи олени в банку



10. Наливаем горячий отвар от зонтиков и плютеев оленьих в банку



11. Наливаем уксус в банку



12. Наливаем слой масла растительного в банку, закрываем банку