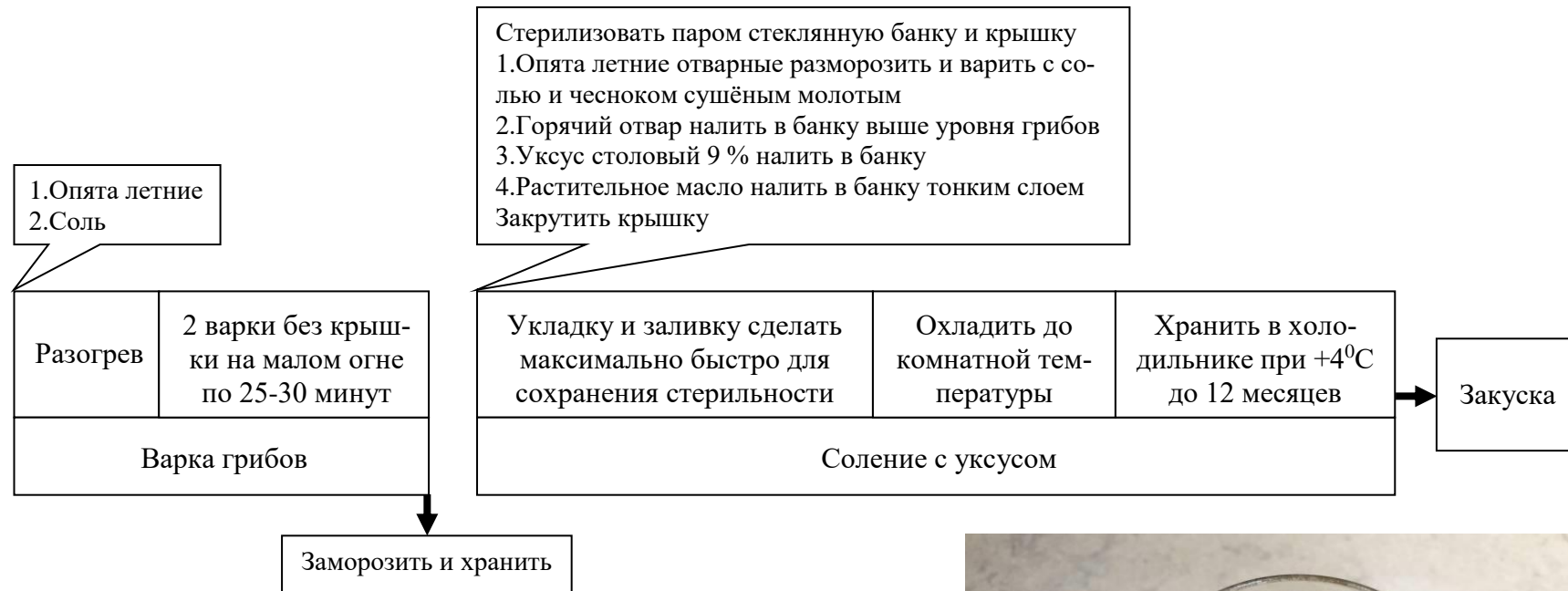


Солёные опята летние с уксусом "Сезон 5" (khurs.ru - 2023)



1. Опята летние – 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 опята летние с уксусом "Сезон 5"



1. Собираем опята летние, 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 опята летние и соль



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



7. Стерилизуем банку и крышку



8. Кладём опята летние в банку



9. Наливаем горячий отвар от опят летних в банку



10. Наливаем уксус в банку



11. Наливаем слой масла растительного в банку



12. Закручиваем крышку, даём остыть, ставим в холодильник