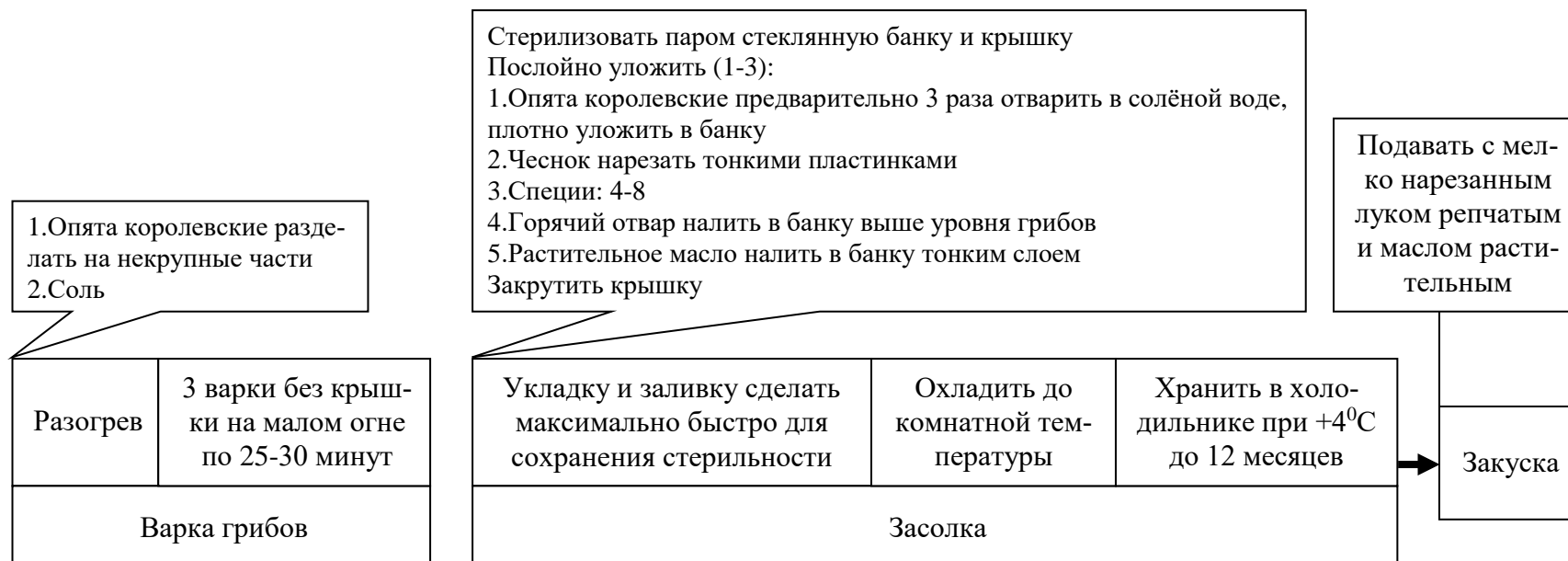


## Солёные опята королевские "Закусочка грибная 4" (khurs.ru - 2022)



1. Опята королевские – 1300 г (масса после 3 варок)
2. Чеснок – 8-10 долек
3. Лук репчатый (для подачи к столу)
4. Смесь перцев горошком – 0,3-0,5 ст. ложки
5. Семена аниса - 0,5 ч. ложки
6. Чеснок сушёный молотый 0,4-0,5 ч. ложки
7. Гвоздика - 0,3-0,4 ч. ложки
8. Лист лавровый
9. Масло растительное
10. Соль – 1-1,5 ст. ложки (для каждой варки грибов)
11. Вода – 2-2,5 л (для каждой варки грибов)



## Солёные опята королевские "Закусочка грибная 4"



1. Собираем опята королевские



2. Варим опята королевские 3 раза меняя воду



3. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



4. Составляем пропорции специй



5. Перемешиваем специи



6. Берём масло растительное



7. Стерилизуем банки, кладём на дно лист лавровый



8. Послойно укладываем отварные опята королевские в банки



9. Между слоями опята королевские укладываем чеснок и специи



10. Наливаем в банки отвар от грибов



11. Кладём лист лавровый и наливаем слой масла в банки



12. Закрываем банки герметично, даём остыть, ставим в холодильник