Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Маринованные грибы

9 октября 2012 13:42 · https://open-cook.ru/recipes/marinovannye-griby



Ну какой русский человек не любит суровым зимним вечером подцепить на вилку аппетитный грибок, да под рюмочку и ароматную отварную картошечку? Я таких не знаю. Маринованные грибы, картошка, лучок – вкуснотища!(Анна Нечаева)

Что нужно:

- грибы
- соль

Маринад:

- 1 литр воды
- 8 ст.л. 9 %-ного уксуса
- 1,5-2ст.л. (с верхом) сахара
- 1ст.л. соли(с верхом)
- 1 лавровый лист
- 4 горошка душистого перца
- 4 горошка горького перца
- 3 гвоздички(не больше)

Приготовление:

Грибы положить в кастрюлю,залить водой и отваривать, как закипят положить соль. Солить столько, чтобы соль хорошо чувствовалась на вкус.

Кипятить 35-40 минут. Снять с огня и хорошо промыть в дуршлаге под краном в холодной воде.

Количество маринада зависит от количества уваренных грибов.Я определяю на глаз,чтобы маринада было столько,чтобы он покрыл вареные грибы.А грибов может быть сколько угодно.Точный расчет не смогу сказать

Сложить промытые грибы в миску и сварить отдельно маринад.
Маринад должен закипеть. Кладем в маринад промытые грибы. Кипеть грибы в маринаде должны 15-20минут.

В это время стерилизуем банки(я их стерилизую с помощью духовки). Выключаем грибы и сразу же их кипящие раскладываем по банкам(огонь в конфорке не выключайте)и закатываем.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Наталья # 07:42 10.10.2012

Аж слюнки потекли)) судя по виду грибочки-то белые)) сами собирали или как?

Мария # 11:07 10.10.2012

Да в баночке только белые грибочки и немного подосиновиков)))Собирали,конечно же,сами-очень люблю ходить в лес за грибочками.Особенно в этом году,было очень много грибов в лесу-такой АЗАРТ!!!!)))Лес был как в сказке-куда не посмотришь грибок стоит)))