Опята маринованные

Опята – отличные грибы, которые растут кучками и за ними не нужно долго охотиться, чтобы собрать большое количество. Если вы любите маринованные грибы, то советую воспользоваться моим рецептом и приготовить вкуснейшие маринованные опята на зиму.

Рецепт приготовления

Опята перебрать, сложить в посуду подходящего объема и залить холодной водой. Хорошо промыть и откинуть на дуршлаг.

Подготовленные грибы переложить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды и довести до кипения.

Как только вода закипит, откинуть грибы на дуршлаг и промыть под проточной водой.

Объем грибов заметно уменьшится.

Готовим маринад:
на 1 л — воды

- 3 горошины черного перца
- 2 шт. — лавровых листа
- 1 ст. л. — соли
- 1 ст. л. — сахарного песка

И опускаем в маринад грибы. Доведем до кипения и варим опята в пряном маринаде еще 10-15 минут, при этом не забываем снимать образующуюся шапкой пену.

За пять минут до готовности добавляем уксусную эссенцию 70% (1 ст.л. на 1 литр воды).

Грибочки разложим
по стерилизованным
баночкам,
заливаем горячим
маринадом
и закатываем.
Даем остыть
и отправляем на
хранение.
Готово!