



Опята маринованные



**Дома опята
отправила
мариноваться**

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!