

**Мастер-класс по
приготовлению блюда**

*Авторский рецепт Пиликиной
Ю. С.*

Маринованные черешки морской капусты



Состав:

1. сухие черешки ламинарии.

2. для маринада:

- вода – 1 л.

- соль – 1 ст. л.

шт.

- сахар – 1 ч. л.

шт.

- уксус – 1,5 ст. л.

- чеснок – 2-5 зубчика

- лавровый лист – 1 шт.

- душистый перец горошком – 2-3

- черный перец горошком – 3-4

- гвоздика – 2-3 шт.



Приготовление

1. Сухие черешки залить кипятком и оставить для набухания на несколько часов (лучше на ночь). При этом они увеличатся в объёме.

2. простерилизовать банки.



3. Приготовление маринада:

На 1 литр воды – добавить соль, сахар, пряности.

Прокипятить 5 минут.

4. Добавить в маринад

набухшие черешки,

варить на медленном

огне 30 минут. По

окончании варки, в

горячий маринад

добавить уксус.



5. Разложить черешки и зубчики чеснока в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, закрыть банки.



Примечание:

Черешки ламинарии набухают в 5-6 раз. (130 г. сухих черешков набухли до 730 г. из этого количества получилось 2 банки (1.5 л. и 700 мл.)

