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.
- сахар – 1 ч. л.
- уксус – 1,5 ст. л.
- чеснок – 2-5 зубчика
- лавровый лист – 1 шт.
- душистый перец горошком – 2-3 шт.
- черный перец горошком – 3-4 шт.
- 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.)