

Маринование грибов в картинках

Автор: Дарвита

15.02.2011 12:51 - Обновлено 15.02.2011 14:13

Этот способ маринования очень прост и похож на варку обычного супа. При этом грибы хранятся долго и надёжно. Маринад получается очень вкусный и наваристый. Некоторые наши друзья не только съедают грибы, но и полностью выпивают маринад.



1. Для маринования мы отбираем молодые, крепкие грибы. Если грибы не совсем ровные,



2. Резка позволяет лучше обнаруживать личинки насекомых , вырезать некачественные места



3. Грибы можно мыть в кастрюле с водой. Если грибы чистые, то двух смен воды вполне д

Маринование грибов в картинках

Автор: Дарвита

15.02.2011 12:51 - Обновлено 15.02.2011 14:13



4. Вода для варки наливается на 1-3 см ниже уровня насыпанных грибов. Этот секрет най

5. Это приблизительная норма для четырёхлитровой кастрюли. В маринад мы обычно кладём

6. Грибы варим 20-25 минут, этого времени вполне достаточно (в некоторых книгах пишет

7. Банки наполняются до краёв! Мы внимательно следим за пропорциями грибов и марина

8. Опытным путём мы остановились на пластмассовых крышках с двойным бортиком. Эти к



□ Надеясь, что крышки не будут пропускать воздух, банки закрываем герметично.

10. Вот так выглядят маринованные грибы в мае следующего года. Мы храним маринованн



{comments} Таким способом мы маринуем белые грибы, подосиновики, подберёзовики, моховики, м