

## Грибы маринованные

### Вам понадобится

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Опята замороженные      | 600 г |
| Соль                    | 40 г  |
| Сахар                   | 30 г  |
| Чеснок                  | 3 г   |
| Вода                    | 2 л   |
| Гвоздика                | 0,5 г |
| Уксус 9%                | 7 мл  |
| Лист лавровый           | 0,5 г |
| Перец черный горошком   | 0,5 г |
| Перец душистый горошком | 0,5 г |

### Приготовление

- 1 Опята выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой (1 л). Закрыть крышку.
- 2 Установить программу СУП, время приготовления 25 мин. Вид продукта ОВОЩИ. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ЗАКРЫТО.
- 3 Готовить до окончания программы, через 15 минут клапан установить в положение ОТКРЫТО

- 4 После окончания программы открыть крышку, слить с чаши воду. Затем залить в чашу воду (1 л), добавить соль, сахар, лавровый лист, перец, душистый, перец горошком, гвоздику, чеснок, уксус и тщательно перемешать. Заккрыть крышку.
- 5 Установить программу СУП, время приготовления 25 мин. Вид продукта ОВОЩИ. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ЗАКРЫТО.
- 6 Готовить до окончания программы, через 15 минут клапан установить в положение ОТКРЫТО.
- 7 Нажать СТАРТ, готовить до окончания программы. Грибы готовы к консервации.

## Грибы маринованные