

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, залить водой (1 л).
Закрыть крышку
- 2** Установить программу СУП, время приготовления 50 минут.
Нажать «Старт», готовить до окончания программы. Затем слить с чаши воду.
- 3** Налить в чашу воду (1 л), добавить соль, сахар, лавровый лист, перец, душистый, перец горошком, гвоздику, чеснок, уксус и тщательно перемешать. Закрыть крышку.

4

Установить программу СУП, время приготовления на 50 минут.
Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.

Грибы маринованные