Маринованные шампиньоны

Автор: лана
07.09.2011 06:31 - Обновлено 07.09.2011 13:43

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 300 гр. шампиньонов:

растительное масло 2-3 ст.л.

винный белый уксус(можно и красный) 2 ст.л.

перец душистый горошком 5-7 шт.

гвоздика 3-4 шт.

лавровый лист 2-3 шт.

сахар по вкусу (1/4 ч.л.)

чеснок 1-2 зубчика

соль 1-2 ч.л. без горки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грибы вымыть, чеснок порубить мелко. В сковороду или сотейник налить масло и уксус,

положить грибы (если мелкие целиком, крупные порезать на 4-6 долек), добавить соль, сахар, перец, гвоздику и лаврушку, хорошо перемешать довести до кипения, убавить до среднего огня. Накрыть крышкой и тушить минут 6-8, затем добавить чеснок иещё потушить при закрытой крышке минуты 3-4. Остудить, переложить в стеклянную посуду и в холодильник. Грибочки можно сразу употреблять, но мне больше нравится когда они настоятся часов 10-12!

{jcomments on}