

Рыжики маринованные

1 л. Воды

1.5 – 2 ст. л. Сахара

1 ст.л. соли

8 ст.л.. 9% уксуса

1 лавровый лист

4 горошка душистого перца

4 горошины горького перца

3 гвоздики (не больше)

Грибы отварить в крепко подсоленной воде, слить в дуршлаг и промыть проточной водой.

Маринад закипит и в него промытые грибы. Варить 15 минут и в банки. Перевернуть не укутывать.

Этот маринад подходит для всех видов грибов.

Заправка из помидор

3 кг. Помидор

5 горошин душистого перца

5 горького перца горошком

3 ст. л. Уксуса 9%

60 гр сахара

40 гр. Соли

Зелень любая, петрушка, базилик, укроп.

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить мелко порезанную зелень, специи. Поварить 20 минут, добавить уксус, снять с огня, разлить по банкам и перевернуть вверх дном.

Щеколдина М.

Огурцы соленые

Огурцы замочить часа на три в простой воде. На дно хрен, чеснок. Огурцы в банки уложить, сверху можно снова хрен и чеснок. На самый верх зонтик укропа. 3 ст. л. Соли, 1 ст. л. Сахара. Залить водой, закрыть крышкой, переболтать. Перевернуть вверх дном. Огурцы помутнеют, может побежать рассол. Через два дня перевернуть на дно банки и убрать в холод.

Щеколдина М.