Маринованные шампиньоны

Добавил(а) Оля
27.09.18 08:24 -

Маринованные шампиньоны. Никакое застолье не обходится без закусок. *Маринованные шампиньоны* отлично подойдут для праздн **Маринов**

Продукты для рецепта

- Шампиньоны - 1 кг.
- Соль - 3 ст.л., перец горошком - 1 ч.л., пряные травы - 1 ч.л, специи для маринада 0,5 ч.л.
- Сахар - 6 ст.л., раст.масло - 150 мл, уксус яблочный - 100 мл.

Грибы моем, разрезаем на 2 или 4 части.

Варим рассол. 1,5 литра воды ставим на огонь, доводим до кипения. Добавляем соль, сахар, спе

Готовым маринадом заливаем грибы.

Сверху накрываем крышкой или тарелкой так, чтобы грибы были погружены в маринад. Оставля

Готовые маринованные шампиньоны подаем с картофелем.

Приятного аппетита!