

Как солить подгруздок чернеющий?

Ингредиенты:

1. Для замачивания грибов:

- 500 г подгруздков чернеющих;
- 2 литра воды.

2. Для отваривания грибов:

- 500 г вымоченных подгруздков чернеющих;
- 3 литра воды;
- 3 ст. л. соли.

3. Для засолки грибов:

- 500 г отваренных подгруздков чернеющих;
- 5 долек чеснока;
- небольшой пучок укропа;
- 3 лавровых листа;
- 20 г соли.

Приготовление:

1. Чернеющие сыроежки надо слегка ополоснуть и убрать с них большие кусочки мусора.

2. Грибы нужно поместить в пластиковую тару и залить чистой водой. Затем надо взять тару поменьше или банку, наполнить ее водой и установить на тарелочку или крышечку, предварительно размещенную на грибах. Их необходимо оставить под гнетом на 1 сутки.

3. Затем надо слить грязную воду, используя дуршлаг, промыть грибы под струей воды и снова отправить под гнет на 1 сутки в ту же тару, но отмытую и с чистой водой.

4. Спустя это время, следует снова слить воду и промыть грибы уже с щеточкой, оттирая от каждого все частички грязи. За время вымачивания грибы становятся упругими и не рассыпаются, поэтому дальнейшая их обработка не вызывает сложностей.

5. Чистые подгруздки чернеющие следует поместить в кастрюлю, залить водой, всыпать туда соль и варить в течение 20 минут с момента закипания.

6. Когда чернеющие сыроежки сварятся, их надо откинуть на дуршлаг и промыть под проточной водой.

7. Чеснок нужно нарезать на тонкие пластинки, а укроп мелко покрошить, и оба смешать в чашке с солью.

8. Грибы следует выкладывать в тару слоями и пересыпать смесью из соли, чеснока и укропа, а также равномерно размещать лавровые листочки.

9. Когда все подгруздки чернеющие будут помещены вместе с приправами в тару, необходимо набрать в меньшую емкость воды и поставить ее на крышку или тарелочку, помещенную сверху на грибы. Они должны стоять под гнетом в холодильнике в течение 30 дней. Спустя это время, грибы готовы к употреблению.

Соленые грибы лучше хранить в банке с капроновой крышкой в холодильнике. Нельзя оставлять их в комнате или отправлять в погреб, ведь засаливаются и хранятся они в нестерилизованной таре. Срок хранения таких грибов — около 3 месяцев.