

Грибная икра на зиму

2011-11-08 23:48:12



Моя бабуля в этом году собрала очень много грибов, для меня это самый настоящий праздник! Сама я не грибник... Теперь они у меня и в замороженном виде, и в сушёном, и ещё закрыла 3 литра икры! Счастье есть =))

Эта икра очень универсальна, её можно использовать как закуску, делать с ней горячие бутерброды, добавлять в супы и солянки, и ещё очень много чего.

Нам понадобится (□ на 3 литра икры): любые грибы соль по вкусу 6 ст.л. 3% белого винного уксуса (рекомендуется 1 столовая ложка уксуса на пол литровую банку икры) 2 луковички 4-6 зубчиков чеснока 50 мл. растительного масла смесь молотых перцев лавровый лист и перец горошком

Грибы промываем, чистим и отвариваем до готовности.



Лук и чеснок измельчаем, обжариваем до золотистого цвета.

Банки стерилизуем. Я использую посудомоечную машину: ставлю туда банки с крышками и включаю программу с самой высокой температурой (без порошка).

Далее я измельчила грибы в блендере (можно использовать мясорубку) и добавила к луку, хорошенько перемешала, добавила лаврушку и перец-горошком, тушила минут 15.

Проверяем на соль, добавляем смесь перцев по вкусу, растительное масло и уксус.



Готовим вместе с Нямой

Грибная икра на зиму

Раскладываем икру по банкам, закрываем и стерилизуем ещё час. Вынимаем банки и ставим на крышки до полного остывания.



Приятного аппетита!

Да, вкусных рецептов море, но не стоит забывать и о своей фигуре! На женском сайте devbuty.ru вы сможете выбрать подходящую для себя диету или разгрузочный день, а также узнать последние новости из мира моды и прочитатъ гороскоп - всё что нужно современной женщине!

© www.njama.ru