**Рецепт маринованных грибов на зиму в банках с уксусом**

**Ингредиенты**

Грибы – 2 кг

Вода – 1 л

Соль каменная – 2 ст. л.

Сахар – 2 ст. л.

Уксус 9% - 120 мл

Гвоздика – 2-3 шт.

Перец горошком душистый – 5 шт.

Лавровый лист – 2-3 шт.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты для маринования грибов. Лесные грибы чистим и хорошо промываем под проточной водой, перекладывая в кастрюлю.

**Шаг 2**

Заливаем водой и ставим на огонь. Доводим до кипения и бланшируем грибы в кипящей воде 10 минут, помешивая.

**Шаг 3**

Сливаем грязную воду в раковину и заливаем грибы свежей водой. Снова кипятим 10 минут и сливаем воду.

**Шаг 4**

Теперь приготовим маринад для грибов. В кастрюлю наливаем 1 литр чистой питьевой воды, кладём лавровый лист, перец горошком, гвоздику, соль, сахар. Доводим до кипения, перемешиваем.

**Шаг 5**

Перекладываем лесные грибы в маринад и варим 10-15 минут, периодически помешивая.

**Шаг 6**

За 5 минут до окончания варки добавляем уксус.

**Шаг 7**

Стерилизуем банки в микроволновке, налив в них немного воды, а крышки – в кипящей воде.

**Шаг 8**

Раскладываем горячие грибы в горячие банки и закатываем. Лавровый лист в банки не кладём.

**Шаг 9**

Переворачиваем, укутываем одеялом или тёплым пледом и так оставляем до полного остывания примерно на сутки.

**Шаг 10**

Маринованные лесные грибы в банках с уксусом на зиму готовы! Всё быстро и просто. Храним в прохладном тёмном месте не более года.

Приятного аппетита!