Говорушка серая. Как приготовить по-корейски?

Ингредиенты:

— 1 килограмм грибов;

— 500 миллилитров воды;

— 0,5 чайной ложки соли для добавления в воду;

— 1 чайная ложка черного перца;

— 1 чайная ложка кориандра или кинзы;

— 1 чайная ложка соли;

— 0,5 чайной ложки красного жгучего перца;

—1 столовая ложка сахарного песка;

— 1 морковь;

— 6 зубчиков чеснока;

— 120 граммов растительного масла;

— 80 граммов 5 %-го уксуса.

Приготовление:

1. Необходимо тщательно промыть каждый гриб под проточной водой.

2. Нужно разрезать на четыре части каждый крупный гриб, на две — среднего размера говорушку серую, а мелкие грибочки следует оставить целыми.

3. Порезанные и рассортированные грибы следует поместить в кастрюлю. Туда же нужно всыпать половину чайной ложки соли и влить пятьсот миллилитров воды. Варить грибы нужно после закипания в течение получаса на медленном огне.

kak-prygotovyt.ru

Copyright © kak-prygotovyt.ru

4. Пока говорушка серая отваривается, нужно очистить одну морковь и шесть зубчиков чеснока. Морковку необходимо натереть на специальной терке или превратить в соломку, используя овощерезку.

5. Шесть зубчиков чеснока нужно раздавить при помощи чеснокодавки.

6. Когда грибочки сварятся, их необходимо откинуть на дуршлаг и тщательно промыть под проточной водой.

7. Затем говорушку серую следует поместить в чашку. Туда же нужно всыпать сахар, соль, черный и красный перец, а также кинзу или кориандр. После этого к грибам по-корейски стоит добавить измельченный чеснок и порезанную соломкой морковь. Грибной салат следует тщательно перемешать.

8. В сотейник нужно влить растительное масло и уксус. Обе жидкости необходимо нагреть до появления активных пузырьков.

9. Масляно-уксусную жидкость надо влить в чашку с грибами. Затем грибной салат по-корейски следует тщательно перемешать и оставить на час, чтобы он отстоялся, и говорушка серая хорошо промариновалась.

kak-prygotovyt.ru

Copyright © kak-prygotovyt.ru