

## ส่วนผสม

เห็ดนางรม, ภูฐาน, หูหนู	๑	กิโลกรัม
กระเทียมโขลกละเอียด	๑	ขีด
ข้าวสุก (ข้าวเหนียว ข้าวสวย ฯลฯ)	๒	ขีด
เกลือป่น	๑	ช้อนชา
เครื่องปรุง (รสดี)	๑ <sup>๑/๒</sup>	ช้อนชา
พริกไทย	๑	ช้อนชา
ถุงพลาสติก ขนาด ๓x๕ นิ้ว	๑	แพค
หนังยางวงเล็ก		
พริกชี้หูสด (ใส่ตอนห่อแหนม)		



## วิธีการทำ

๑. เลือกพริกชี้หู เด็ดก้านออก ล้างน้ำให้สะอาด และผึ่งให้แห้ง นำใส่ถุงละ ๑ เม็ด
๒. เห็ดนางรม, ภูฐาน ตัดส่วนที่สกปรกทิ้ง ฉีกเห็ดนางฟ้าตามแนวยาวให้เป็นเส้น สำหรับเห็ดหูหนูตัดที่โคนออก ส่วนดอกเห็ดล้างน้ำให้สะอาดแล้วหั่นเป็นเส้นเล็กๆ
๓. นำเห็ดไปลวกเห็ดหรือนึ่งให้พอสุก ตักขึ้นพักให้เย็น สำหรับเห็ดหูหนูต้กล้างน้ำสะอาดเพื่อลดเมือกเห็ดหูหนู
๔. บีบน้ำออกจากเห็ดให้แห้งสนิท (ใช้ผ้าขาวบางห่อแล้วบีบน้ำออก) สำหรับเห็ดหูหนูไม่ต้องบีบน้ำผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
๕. คลุกเคล้าเห็ดเข้ากับส่วนผสม
๖. ใส่พริกลงกันถุง ๑ เม็ด แล้วนำส่วนผสมที่คลุกเคล้าบรรจุลงถุงพลาสติก รัดถุงให้แน่นไม่ให้อากาศเข้า
๗. ทิ้งไว้ประมาณ ๓ คืน จะเกิดรสเปรี้ยว

