Шляпка: Бело-матовая, сухая, диаметром 8-15 см, мясистая, плотная, сначала плоско-выпуклая, затем воронковидная, с завернутым краем, без концентрических зон. Мякоть плотная, белая, остро-перечного вкуса, выделяет белый едкий сок, который не меняет цвет на воздухе или немного голубеет.

Пластинки: Белые, частые, узкие, разветвленные, нисходящие по ножке.

Споровый порошок: Белый.

Ножка: До 8 см длиной, 1-3 см толщиной, плотная, сплошная, гладкая, белая, внизу несколько суженная.

Распространение: Встречается с июля по октябрь в дубовых, березовых и смешанных лесах.

Сходные виды: Скрипица (*Lactarius vellereus*) очень похожа на перечный груздь. Различить эти грибы без микроскопического исследования можно (да можно ли?) только по пластинкам: у скрипицы они гораздо более редкие. Но это видно только у взрослых грибов. Молодые не отличить. Да и кому это нужно.

Съедобность: В нашей литературе считается "условно съедобным". Пожалуй, перечный груздь заодно с неотличимой скрипицей - как раз тот случай, когда с зарубежными "специалистами" можно согласиться. Грибы фактически несъедобны.

Замечания автора: В семье не без урода. Среди млечников встречаются грибы с такой непреклонной волей, что абсолютно не поддаются перевоспитанию. Что со скрипицей или перечным груздем ни делай - нельзя их есть. Точнее, можно - но только если больше нечего.