

„Przetarte grzyby do słoika”



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

grzyby leśne	1 kg
sól	3 dag
pieprz	1/2 łyżeczki
woda	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Oczyszczone grzyby zalać pół szklanką gorącej wody, dodać sól i pieprz i gotować aż będą prawie miękkie. Następnie ostudzone grzyby drobno posiekać z wodą w której się gotowały i doprawić w razie potrzeby. Nakładać do wyparzonych słoików , pasteryzować na wolnym ogniu jedną godzinę .Następnie po dwóch dniach zagotować powtórnie przez pół godziny. W zimie po dodaniu śmietany uzyskujemy doskonały sos do makaronów i ziemniaków są również doskonałym dodatkiem do zapiekanek.