

## Grzybki w octowej zalewie



**KATARZYNA45**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>grzyby leśne</b>                | 1 kg         |
| <b>cebula</b>                      | 2 sztuka     |
| <b>woda</b>                        | 3 litr       |
| <b>ocet</b>                        | 3/4 szklanka |
| <b>cukier</b>                      | do smaku     |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b> | 6 liść       |
| <b>ziele angielskie</b>            | kilka ziarna |
| <b>sól</b>                         | do smaku     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby obrać, a następnie gotować godzinę w wodzie z solą. Cebulę pokroić w piórka i dodać do garnka. Następnie wrzucić liść laurowy i ziele angielskie. Przygotować zalewę: na 1 litr wody 3/4 szklanki octu i cukier do smaku. Gotować tak 30 minut. Grzyby nałożyć do słoików, zamknąć je, a następnie pasteryzować 15 - 20 minut. Smacznego!