

Grzyby duszone na maśle, pasteryzowane



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło klarowane	0,5-1 kg
sól i pieprz mielony	do smaku:
cebula biała	kilka sztuk
grzyby leśne	5 -6 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

grzyby dokładnie oczyściłam segregując je gatunkami - oddzielnie podgrzybki, oddzielnie koźlarze, oddzielnie płachetki i osobno kurki. Wszystkie dokładnie umyłam i osączyłam starannie. Jeśli chcemy uduścić grzyby z cebulą to trzeba ją obrać i pokroić w cienkie piórka albo kosteczkę.

Grzyby pokroiłam na kawałki - grube plasterki - ale nie za drobno bo jeszcze się skurczą podczas obróbki a ciapy nie chcemy. Kurki, jeśli nieduże, dobrze zostawić w całości. Na dużej patelni i w rondlu rozgrzałam bardzo mocno po kilka dużych łyżek masła klarowanego, wrzuciłam partię grzybów jednego gatunku, ok. 1 kg i ew. trochę cebuli. Smażyłam mieszając, na mocnym ogniu, przez ok. 5 minut aż skurczyły się znacznie a cebula się zeszkliła, przykryłam pokrywką i dusiłam dosłownie 3 minuty. Doprawiłam solą i pieprzem. Przełożyłam do wyparzonych stoicków i zakręciłam. Tak samo przygotowałam pozostałe grzyby. Nakładając do 3/4 wysokości stoicków trzeba grzyby lekko ugniatać żeby między kawałkami nie pozostały pęcherzyki powietrza. Niech Was nie przeraża ilość masła - tłuszcz konserwuje a po otwarciu słoika i zagrzaniu zawartości można część masła odlać i wykorzystać np. do okraszenia ziemniaków czy doprawienia sosu.

Napełnione grzybami i zakręcone stoiczki wstawiłam do garnka wyłożonego na dnie ściereczką. Pasteryzowałam 30 minut w leciutko pyrkającej wodzie. Zostawiłam do ostudzenia. Żeby grzyby nam się nie zepsuły, co niestety lubią robić, trzeba je pasteryzować jeszcze dwukrotnie w odstępach 24 godzin. Ten proces nazywa się tyndalizacją i powoduje zabicie wszelkich drobnoustrojów ew. znajdujących się w słoikach, nawet w formie przetrwalnikowej.

Do pierwszej pasteryzacji wstawiłam stoiki napełnione gorącymi grzybami i zalałam gorącą wodą. Następnego dnia wstawiłam je do zimnej wody bo zawartość także była zimna.

Ja doprawiam grzyby tylko solą i pieprzem, ale możecie dodać jakieś zioła. Cebula też jest tutaj tylko opcjonalnie - do części grzybów ją dodaję a do części nie. Używam masła klarowanego bo można je bardziej rozgrzać i smażyć grzybów trwa krócej. Poza tym takie masło nie jełczeje i przetwory lepiej się przechowują. Tyndalizacja jest konieczna - kilka lat temu zapasteryzowałam 5 słoiczek tylko raz i niestety, po kilku tygodniach zepsuły się więc nie radzę ryzykować.

