

## GRZYBY MARYNOWANE



**JADWIGA18**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    | WG POTRZEB DO MARYNOWANIA |
|------------------------------------|---------------------------|
| <b>grzyby</b>                      |                           |
| <b>ocet</b>                        | 1,5 szklanki              |
| <b>woda</b>                        | 1,5 szklanki              |
| <b>sól</b>                         | 1-2 dag                   |
| <b>cukier</b>                      | szczypta                  |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b> | 2-3 liście                |
| <b>marchewka</b>                   | 1                         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby gotować 15 minut w osolonej wodzie, przelać zimną wodą i ułożyć w słoikach,  
Zalewa: 1,5 szklanki wody zmieszać z octem, solą, ziarnami pieprzu, zielem angielskim, cukrem.  
Makrzechkę o cebulę. Powkładac pokrojoną w krążki do słoików.  
Pasteryzować