

Grzyby opienki - sałatka



MSMORS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

- grzyby leśne** 1 kg
- olej roślinny** 1 szkl
- przyprawy**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- 1 kg grzybów - opienek
- 3 duże cebule
- 5 łyżek octu
- 2 łyżki przyprawy wegety
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki słodkiej papryki
- 200 g koncentrat pomidorowy
- 1 szklanka oleju
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 3 sztuki liścia laurowego

Grzyby oczyścić, wypłukać, zagotować i odcedzić. Zmelić przez maszynkę do mięsa. Na oliwie zeszklić pokrojone w kosteczkę cebule następnie dodać grzyby i smażyć ok 5 minut. Po tym czasie dodać wszystkie pozostałe składniki i dusić 15 minut od czasu do czasu mieszając. Przełożyć do słoików i pasteryzować przez 2 dni po 30 minut.