

grzyby w słodkiej zalewie



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby leśne	1 kg
cebula	3 szt
woda	2 szkl
cukier	16 dkg
sól	3 łyż
Zalewa:	1 szkl
ocet	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

grzyby oczyścić i obgotować w wodzie. Odcedzić i ułożyć w słoikach razem z cebulą sprzoną oraz chrzanem pokrojonym w paseczki. Z podanych składników zrobić zalewę i zalać grzyby. Pasteryzować 30 min.