

Leśne grzybki w zalewie octowej



GOSIA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

grzyby leśne	2-3 kg
woda	5 szklanek
cukier	2 łyżki
sól	2 łyżki
ocet	1 szklanka
Gorczyca biała cała Prymat	
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
cebula	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zagotowujemy zalewę z octu, wody, cukru i jednej łyżki soli. Grzybki oczyszczamy. Następnie przekładamy do garnka, zalewamy wodą. Gdy woda z grzybkami zacznie się gotować, dodajemy połówkę cebuli i jedną łyżkę soli. Gotujemy jeszcze około 3 minut. Odcedzamy. Grzybki ponownie przekładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy ok. 5 minut od momentu wrzenia.
- KROK 2 Następnie ponownie odcedzamy i układamy w słoikach. Do każdego słoika z grzybkami dodajemy gorczycę, ziele angielskie i liść laurowy oraz pokrojoną cebulę.
- KROK 3 Zalewamy gorącą zalewą i pasteryzujemy ok. 5 minut.