

## Marynowane maślaki w zalewie octowej



### 2MILUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>maślaki</b>	1 kilogram
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>ocet 10 %</b>	1 szklanki
<b>cukier</b>	5 łyżek
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	1 łyżka
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	10 ziarenek
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	6 sztuk
<b>woda</b>	1,5 szklanki
<b>Gorczyca biała cała Prymat</b>	1 łyżka
<b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>	10 ziaren
<b>sok z cytryny</b>	z 1 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Maślaki umyć, odciąć zbyt długie korzonki i gotować 15 minut w wodzie z dodatkiem soku z cytryny, aby nie ściemniały.
- KROK 2 Ugotowane odsączyć na sicie. Włożyć do słoiczek, ale nie do pełna, poprzekładać plasterkami pokrojonej cebuli.
- KROK 3 Z podanych składników - wody, octu i przypraw ugotować zalewę.
- KROK 4 Ułożone w słoikach grzyby zalać wcześniej przygotowaną zalewą, szczelnie zamknąć i pasteryzować 15-20 minut, aby cebula w słoikach stała się miękka.

KROK 5

Po pasteryzacji ułożyć słoiki do góry dnem i zostawić do ostygnięcia.  
Potem przenieść do ciemnej piwniczki i przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.