

Maślak marynowany



MARTAKOZBA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maślaki	1 kg
ocet 10 %	1 szklanka
cebula biała	2 szt
cukier	2 łyżki
sól	
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	7 ziaren
Ziele angielskie całe Prymat	2-3 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone i starannie opłukane maślaki włożyć do garnka, zalać 5 szklankami posolonej wody i ugotować na wolnym ogniu. Osączyć na sicie. (wywar można użyć do zupy). Przygotować zalewę, do octu wlać 2 szklanki wody, włożyć cebulę w całości, cukier, łyżeczkę soli oraz pieprz, ziele angielskie, liść laurowy i gotować kilka minut na małym ogniu. Rozłożyć grzyby do wyparzonych słoików, zalać zalewą, zakręcić słoiki. poczekać 2-3 tyg i można wsuwać. Ja nie pasteryzuję i nigdy się nie zdarzyło żeby coś było nie tak. A właśnie nie wkładam cebuli do słoików ponieważ istnieje możliwość, że zmętnieją.

Taką samą zalewę stosuję do czosnku marynowanego i pieczarek marynowanych.