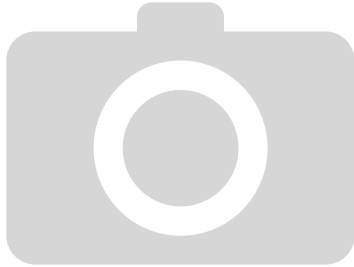


maślaki marynowane

SYLWIAMAGDASABIN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maślaki	1 kg
cebula	3 sztuki
ocet 10 %	1 szklanka
sól	1 łyżka
cukier	5 łyżek
Liść laurowy suszony Prymat	10 sztuk
czosnek	10 ząbków
woda	4 szklanki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 ziaren
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżka
Ziele angielskie całe Prymat	10 ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maślaki myjemy i gotujemy 15 minut w wodzie z dodatkiem soku z cytryny aby nie ściemniały. Ugotowane osączyć i włożyć do słoiczków, przekładać plasterkami pokrojonej cebulki oraz dołożyć po ząbku czosnku do każdego słoika.

ZALEWA

Z wody octu i przypraw ugotować zalewę

Ułożone w słoikach grzybki zalać zalewą, szczelnie zamknąć i pasteryzować 15 -20 min aby cebulka w słoikach stała się miękka .

Po pasteryzacji ułożyć słoiki do góry dnem i zostawić do ostygnięcia.