

Opieńki marynowane



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby leśne	1 kg
sól	2 łyżeczki
cukier	3/4 szklanki
ocet	3/4 szklanki
chrzan	1 łydyga
igliwie	
czosnek ząbki	1
woda	4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Opieńki gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Z wody, cukru, octu wraz z czosnkiem i pieprzem zagotowujemy zalewę. W słoiku układamy grzyby, dodajemy łyżeczkę gorczycy, łydygę chrzanu, kilka igieł świerkowych i zalewamy gorącą zalewą. Pasteryzujemy 15 minut.