

Opieńki w marynacie



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapelusze opieniek	1 kg
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżeczka
cukier	2 łyżeczki
sól	1/2 łyżki
ocet 10 %	1/2 szklanki
woda	1 szklanka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczka
Ziele angielskie całe Prymat	1/2 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapelusze grzybów opłukać, ugotować, odcedzić, przelać zimną wodą i osączyć. Rozłożyć do słoików. Z pozostałych składników ugotować zalewę i zalać nią grzyby. Słoiki zamknąć i pasteryzować 10-15 minut. Odstawić w chłodne miejsce na 2 tygodnie.