

Prawdziwki leśniczego



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

prawdziwki

woda	1 l
ocet	200 ml
cukier	1/2 szklanki
Liść laurowy suszony Prymat	1 do każdego słoika
ziele angielskie	10 ziaren
marchew	1/2 na 1 litr zalewy
cebula	1 duża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyściłem i opłukałem na sicie. W zależności od wielkości gotowałem 20-30 minut.

Osączyłem , ostudziłem , przełożyłem do słoików.

Ze składników przygotowałem zalewę , wszystko zagotowałem (razem marchewką i pokrojoną cebulą). Grzyby zalałem przygotowaną marynatą , zakręciłem słoiki i ustawiłem do góry dnem. Pozostawiłem do całkowitego ostygnięcia.