

## Prawdziwki leśniczego



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### prawdziwki

<b>woda</b>	1 l
<b>ocet</b>	200 ml
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>liście laurowe</b>	1 do każdego słoika
<b>ziele angielskie</b>	10 ziaren
<b>marchew</b>	1/2 na 1 litr zalewy
<b>cebula</b>	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.