

Sałatka grzybowa



GOTTRINA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|----------|
| maślaki | 2 kg |
| cebula | 1 kg |
| olej | 3/4 szkl |
| ocet | 1/2 szkl |
| cukier | 5 łyżek |
| przecier pomidorowy | 1 słoik |
| pieprz | do smaku |
| Kucharek przyprawa do potraw | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby obieramy i gotujemy w osolonej wodzie. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Ugotowane grzyby siekamy. Grzyby, cebulę, olej, ocet, cukier włożyć do garnka i gotować ok 30 min. Pod koniec dodać przecier pomidorowy i doprawić do smaku pieprzem i kucharkiem. Przekładamy do słoików i pasteryzujemy ok 5-10 min.