

## Skarby lasu w marynacie



### 2MILUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>grzyby leśne</b>	1 kg
<b>Zalewa:</b>	
<b>woda</b>	3 szklanki
<b>ocet 10 %</b>	1 szklanka
<b>sól</b>	1 łyżka
<b>cukier drobny</b>	4 łyżki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	5 sztuk
<b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>	8 ziarenek
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	8-10 ziarenek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Każdy gatunek warto marynować oddzielnie. Najlepiej udają się prawdziwki rydze czy maślaki. Grzyby dokładnie myjemy-maślaki obieramy ze skórki. Gotujemy w osolonej wodzie bez przykrycia około 15 minut. Odcedzić na sicie. Robimy zalewę :Wszystkie składniki zalewy zagotować wg podanych proporcji, z przyprawami. Ugotowane grzyby układamy w słoiczkach do 2/3 wysokości przekładamy je pokrojoną na piórka cebulką, zalać zalewą zakręcić słoiki i pasteryzować 20 minut. Nie należy mieszać różnych gatunków w jednym słoiczku bo będą nie smaczne. Najlepsze są te malutkie lepiej smakują i dużo lepiej wyglądają podane jako przystawka. Polecam.