

Zalewa do grzybów.



AGNIESZKA52



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ocet 10 %	1 szklanka
sól	1 łyżka
cukier kryształ	3 łyżki
marchewka	2 sztuki
cebula biała	2 sztuki
woda	3 (źródłana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę ocet sól i cukier zagotować. Ugotowane grzyby ułożyć w słoiku dodać do nich gruby plaster cebuli kilka plasterków marchewki liść laurowy ziele angielskie i pieprz. Zalewać gorącą zalewą i pasteryzować 20 minut.