

Grzybki w occie



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sól	3 łyżki
cukier	1 łyżka
ocet	2-2,5 szklanki
woda	1-1,5 szklanka
grzyby świeże	2 kg
Pieprz czarny mielony Prymat	kilka ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzybki należy przebrać, pokroić i dokładnie umyć i moczyć przez kilka godzin w zimnej wodzie (nawet przez noc), tak przygotowane grzybki wrzucamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy do godziny, następnie wkładamy do słoików, tak aby zajęły 2/3 słoika, wrzucamy przyprawy i zalewamy zalewą przygotowaną z wody, octu, soli i pieprzu. Następnie należy dokładnie zakręcić słoiki i odstawić w chłodne miejsce.