

Grzyby marynowane



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

grzyby leśne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalewa:

2 szkl. wody, 1 szkl. octu, 4 łyżki cukru (nie kopiate), 1/2 łyżeczki soli

Grzyby gotować 10 min., zbierać szumowiny, odcedzić i przelać zimną wodą.

Do słoików dać 1 ziele angielskie, troszkę liście laurowego (mniej niż pół), 3 ziarenka pieprzu, marchew podgotowaną i cebulę przelaną wodą po gotującej marchwi (ma być sparzona). Układać warstwami grzyby i marchew z cebulą, zalać zalewą gotującą się (słoiki gotować 15 minut).