

Sałatka z opieniek



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg kapeluszy opieniek	1-1,5
dość duże cebule	2
dużym strąku papryki żółtej i czerwonej	po 1
strączka papryczki chili (według własnego uznania można dać więcej albo w ogóle z niej zrezygnować)	1/2
czubate łyżki koncentratu pomidorowego 30% (musi być dobrej jakości, ja użyłam Pudliszki)	2
łyżka soli do obgotowania grzybów	1
łyżeczki grubo mielonego pieprzu kolorowego	1/3
przyprawa uniwersalna	1/2
szkl. octu spirytusowego 10%	0,5
szkl. wody	1.5
łyżka soli+3 łyżki cukru+3 ziarenka ziela angielskiego+ 1/3 łyżeczki nasion gorczycy	1
ziarenka jałowca+2 liście laurowe+3-5 goździków	3
olej słonecznikowy	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

taką sałatkę możemy podawać jako przystawkę, jako dodatek do mięs i wędlin, doskonale smakuje ze świeżą bułką...

Opieńki - same kapelusze bo trzonki są łukowate - myjemy, zalewamy ok. 1,5 l wrzątku, dodajemy 1 łyżkę soli i gotujemy 3-5 min., odcedzamy. Większe sztuki możemy pokroić na mniejsze kawałki, mniejsze zostawiamy w całości. Papryki myjemy, usuwamy gniazda nasienne, kroimy w grube paski lub dużą kostkę. Chili drobniutko siekamy. Cebulę obieramy, kroimy w półplasterki. Składniki zalewy wlać/wrzucić do garnka, gotować 10 min. pod przykryciem, przecedzić. W rondlu rozgrzać olej, zeszklić cebulę, dodać papryki, chwilę smażyć, dodać grzyby, smażyć ok. 5 min. mieszając i pilnując aby się nie przypaliło. Wlewamy zalewę, dodajemy koncentrat, pieprz i vegetę, zagotowujemy i dusimy kilka minut - ważne aby papryka zbyt nie zmiękła, mają być całe, wyczuwalne kawałki. Sałatka ma mieć konsystencję gęstego gulaszu. Gorącą sałatkę nakładamy do wyparzonych słoików, zakręcamy i pasteryzujemy 20 min.. Robiąc tę sałatkę ilość składników dobieram właściwie \"na oko\", w objętościowych proporcjach: 1 część obgotowanych grzybów + m/w taka sama ilość papryki + ok. 1/3 części cebuli. Sałatka jest właściwie gotowa do spożycia od razu po przyrządzeniu, należy tylko poczekać aż ostygnie.