

Maślaki w occie



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maślaki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszcza się, myje i marynuje się tylko same kapelusze, z których zdejmuje się skórkę. Obgotowuje się krócej niż rydze czy borowiki, czyli ok. 10 minut. Wodę odecedzić, a grzyby rozłożyć na stolnicy żeby ostygły. Ocet zagotować razem z przyprawami (5 ziarenek pieprzu, 5 ziarenek ziela angielskiego, 1 liść laurowy), gdy zalewa ostygnie, zalać grzybki ułożone w słoju lub garnku kamiennym, zawiązać papierem pergamicznym.