

Gąsówki nagie marynowane



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg gąsówek nagich	2
korzenie pietruszki	2
cebule czerwone	2-3
szkl. octu spirytusowego 10%	1,5
szkl. wody	4
łyżek cukru	6
czubata łyżka soli do obgotowania grzybów+1 łyżka do zalewy	1
Liść laurowy suszony Prymat	4
łyżeczka ziarenek pieprzu czarnego	1
ziarenek ziela angielskiego	8
łyżeczka ziaren gorczycy	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki zalewy umieścić w garnku, doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu przez 15 min.. Grzyby dokładnie oczyścić, opłukać, osączyć. Cebulę obrać, pokroić w krążki. Pietruszkę obrać, pokroić w krążki albo wyciąć kwiatki. Zagotować ok. 2 l wody, dodać sól, wrzucić pokrojone warzywa, obgotować je przez ok. 3 min. wyjąć, osączyć. Grzyby podzielić na 2-3 porcje, każdą obgotować w tej samej wodzie co warzywa przez ok. 5-8 min. osączyć. W wyparzonych słoikach układać na dnie po trochu cebuli i pietruszki, na to grzyby i znów warstwa warzyw. Zalać wrzącą, przecedzoną zalewą, zakręcić słoiki i odstawić do ostygnięcia do góry dnem. Marynaty są dobre do jedzenia po min. 2 tyg..