

Marynowane podgrzybki



SMAKOWITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

podgrzybki	2 kg
Gorczyca biała cała Prymat	
cebula	1 duża
sól	
cukier	
ocet	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Małe kapelusze grzybów należy przebrać i opłukać. Włożyć do garnka zalać wodą i lekko podgotować aż większość szumowin będzie zebrana. W drugim garnku zagotować wodę z solą i przełożyć grzyby do gotującej się czystej wody. Gotować ok. 15 minut i odcedzić. Powkładać do słoiczek. W małym garnku zagotować ok. 3 szklanek wody, dodać obraną i pokrojoną w krążki cebulę, gorczycę chwilę pogotować. Wodę dosmaczyć octem, cukrem i solą do smaku. Ostudzoną zalewą zalać słoiki z grzybami, zakręcić i pasteryzować ok. 20 minut.