

## Grzyby marynowane



### LURANUK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>grzyby</b>	0,5 kg
<b>woda</b>	1 l
<b>ocet</b>	1 szkl
<b>cukier</b>	1 łyż
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	4 listki
<b>ziele angielskie</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby dokładnie oczyścić, umyć, gotować ok 10 minut. Następnie odsączyć przez sitko. Czynność powtórzyć 3 razy. Ostatnim razem grzyby gotować 30 minut. Odsączone grzyby włożyć do słoików. Przygotować zalewę: szklankę octu rozcieńczyć z litrem wody, dodać cukier, sól, liście laurowe, ziele angielskie oraz pieprz. Zagotować. Zalewę wlać do słoików, szczelnie zakręcić. Gotowe!