

Kurki marynowane



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurki	2 kg
ocet	1 szklanka
woda	3 szklanki
sól	1-1,5 łyżeczki
chrzan	1 kawałek
olej	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1-2 sztuki
Ziele angielskie całe Prymat	5 ziarenek
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki należy przebrać, następnie dokładnie oczyścić i wymoczyć, nawet przez kilka godzin. Po tym czasie należy je wyjąć, odcedzić, przełożyć do garnka, zalać zimną wodą, dodać sól, chrzan, ziele, pieprz, liść laurowy i olej, całość gotować do 40 minut. Z octu i wody należy przygotować i zagotować zalewę. Grzyby należy przekładać do słoików, tak aby sięgały do 2/3 wysokości słoika i zalewać zalewą. Od razu zakręcać.