

marynowane grzyby



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

grzyby leśne	1 kg
woda	2 szklanki
ocet	1 szklanka
Liść laurowy suszony Prymat	kilka
sól	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone grzyby dokładnie myjemy i obgotowujemy w osolonym wrzątku, rydze około 5 min a gąski i kurki około 20 min, odsączamy i układamy w słoikach. Z dwóch szklanek wody, octu soli i cukru, ziela angielskiego, pieprzu, liści laurowych gotujemy zalewę. Grzyby zalewamy gorącą zalewą zakręcamy i odstawiamy do góry dnem do ostygnięcia lub pasteryzujemy 10 min w garnku z wrzątkiem.