

Grzyby marynowane



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapelusze młodych grzybów	1 kg
Liść laurowy suszony Prymat	3-4 szt
cukier	2 łyżeczki
sól	1,5 łyżeczki
ocet 10 %	1/2 szklanki
woda	1 szklanka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczki
Ziele angielskie całe Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone kapelusze grzybów wrzucić do wrzącej wody i ugotować (mają być lekko twarde). Odcedzić. Z wody, soli, cukru, octu i przypraw ugotować zalewę. Grzyby układać dość ściśle w słoikach, zalać zalewą, zakręcić. Pasteryzować przez 10 minut. Można jeść po upływie 2 tygodni.