

grzybki marynowane



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Grzybki leśne	1/2 kg
woda	2 szklanki
ocet 10 %	¾ szklanki
cukier	1 łyżka
sól	1 łyżka
Kwas cytrynowy Prymat	do smaku
marchew	wg uznania
cebula	wg uznania
pieprz	do smaku
ziele angielskie	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby opłukać, obgotować w osolonej i zakwaszonej wodzie przez 5 min. Wystudzić. Po wystudzeniu przełożyć do słoików dodając marchewkę, cebulę, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy. Z wody, octu, cukru, soli i kwasku cytrynowego przygotować zalewę i zlać słoiki. Pasteryzować 30 min na bardzo wolnym ogniu