

Maślaki w occie



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

maślaczków	1 kg
czosnku	4 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	4
gałązki świeżego rozmarynu	4
bazylia świeża	
octu balsamicznego	100 ml
oliwy	4 łyżki
sól	
suszone chilli	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić maślaki następnie w rondlu wymieszać ocet z oliwą i dodać zioła oraz czosnek i łyżeczkę soli. Zagotować. następnie włożyć grzyby i gotować ok. 5 minut. na dno ułożyć strąki chilli i przelać delikatnie grzyby do słoików. szczelnie zakręcić.