

Marynowane podgrzybki Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula biała	3 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	do smaku
ocet 10 %	1/2 na każdy litr wywaru
podgrzybki	2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzybki oczyścić, wrzucić do posolonego do smaku wrzątku i gotować 10 minut. Grzyby wyjąć na durszlak a wywar zachować. Do każdego słoika włożyć 1 mały liść laurowy, 3 ziarenka pieprzu, 3 ziarenka ziela angielskiego i 1/2 łyżeczki ziaren gorczycy. Włożyć do słoików podgrzybki. Cebule pokroić w pół krążki, wrzucić do gorącego wywaru z grzybów i gotować 5 minut. Wyjąć cebulę łyżką cedzakową z wywaru powkładać do słoików z grzybami. Do wywaru dodać ocet (na każdy litr 1/2 szklanki) i zalać grzyby w słoikach. Pasteryzować (woda musi lekko pyrkać) przez 35 minut. Po 24 godzinach znowu pasteryzować 35 minut. Smacznego!