Grzyby w zalewie octowej z miodem



SPAGHETKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda letnia	3 szklanki
miodu wielokwiatowego	ok. 10 łyżek
małe cebulki (lub większe pokrojone w talarki)	ok. 15 dag
sól	3-4 łyżeczki
Goździki całe Prymat	kilkanaście
grzyby	1 opakowanie kg
ocet 10 %	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyszczamy, odcinamy trzony (trzony młodych prawdziwków i koźlarzy czerwonych też się nadają). Wrzucamy to do posolonej wrzącej wody zakwaszonej łyżką octu i obgotowujemy. Odsączamy na sicie i \"hartujemy\" zimną wodą. Po ponownym odsączeniu układamy luźno w słoikach, dodając do każdego goździki i kilka ziaren gorczycy.
ZALEWA: Zagotowujemy wodę z octem, solą i cebulkami. w gorącym roztworze rozpuszczamy miód (nie gotujemy!). Napełnamy zalewą słoiki z grzybami tak, by w każdym znalazły się po 2 - 3 cebulki.
Pasteryzujemy ok. 15 minut. SMACZNEGO!