

Marynowane maślaki w zalewie octowej



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maślaki	1 kilogram
cebula	2 sztuki
ocet 10 %	1 szklanki
cukier	5 łyżek
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 łyżka
Ziele angielskie całe Prymat	10 ziarenek
Liść laurowy suszony Prymat	6 sztuk
woda	1,5 szklanki
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 ziaren
sok z cytryny	z 1 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Maślaki umyć, odciąć zbyt długie korzonki i gotować 15 minut w wodzie z dodatkiem soku z cytryny, aby nie ściemniały.
- KROK 2 Ugotowane odsączyć na sicie. Włożyć do słoiczek, ale nie do pełna, przekładać plasterkami pokrojonej cebuli.
- KROK 3 Z podanych składników - wody, octu i przypraw ugotować zalewę.
- KROK 4 Ułożone w słoikach grzyby zalać wcześniej przygotowaną zalewą, szczelnie zamknąć i pasteryzować 15-20 minut, aby cebula w słoikach stała się miękka.

KROK 5

Po pasteryzacji ułożyć słoiki do góry dnem i zostawić do ostygnięcia.
Potem przenieść do ciemnej piwniczki i przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.