

MAŚLACZKI W OCCIE



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zalewa:

woda 1 i 1/4 szkl

ocet 1 szkl

cukier 50 g

ziele angielskie

Liść laurowy suszony Prymat

sól

pieprz w ziarenkach

maślaki 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby obrać, opłukać, wrzucić do wrzącej i osolonej wody i gotować do miękkości.

Ugotowane grzyby, odcedzić i włożyć do słoików.

ZALEWA

Zagotować wodę z cukrem, octem, solą i przyprawami.

Zalewę ostudzić i zalać nią grzyby.

Zamknąć słoiki.