

Rydze marynowane



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rydze	1 kg
sól	30 g
cebula	1 szt
cukier	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
ziele ang i pieprz	po 10 ziarenek
ocet 10 %	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rydze oczyścić, odciąć kapelusze, cebulę obrać i przeciąć na pół. zagotować litr wody z solą (20g), dodać grzyby i cebulę i gotować ok 20 minut. 300 ml wody zagotować z octem, przyprawami i resztą soli. Wystudzić. Grzyby odsączyć, włożyć do słoików, zalać marynatą. Słoiki przechowywać w chłodzie.