

Grzyby marynowane



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Grzybki leśne	3 kg
ziele angielskie	5 kulek na słoik
cebula	3 plastry na słoik
ocet	16 łyżek
sól	2 łyżki
cukier	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt na słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić pokroić, gotować 3-5 min, odcedzić. Włożyć do słoików razem z przyprawami.
Zalewa:
do litrowego garnka dać ocet sól, cukier i uzupełnić do pełna wodą. Zalewą zalać grzybki i pasteryzować około 10-15 min.