Rydze kiszone

AGNIESZKA/PICOLA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rydze	1 kg
ziele angielskie	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	kilka listków
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	2,5 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rydze powinny być średniej wielkości i bez korzonków. Należy je dokładnie oczyścić, ułożyć w łoju przekładając przyprawami. Każdą warstwę grzybów należy dobrze posolić. Ułożone w naczyniu grzyby zakręcić i wynieść w chłodne miejsce . Gdy grzyby wydziela sok i opadną dołożyć do pełna świeżych rydzów i ponownie odstawić. Gdyby wydzieliła się zbyt mała ilość soku (tzn. gdyby grzyby nie były pokryte sokiem) trzeba rydze zalać silnie osolona wodą tak aby były przykryte całkowicie płynem. Ponieważ powierzchnia płynu szybko pokrywa się pleśnią należy pamiętać o częstym jej zbieraniu i myciu zakrętki słoika. Kiszone grzyby należy przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, uzupełniając od czasu do czasu odparowany płyn.