Grzyby w occie

MARGO1

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby leśne	2kg
sól	
Zalewa:	
Liść laurowy suszony Prymat	2
cukier	1łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić , umyć w kilku wodach, by pozbyć się piasku, osączyć . Zagotować wodę z solą ,[soli powinno być tyle , by woda była mocno słona] wrzucić grzyby gotować od zawrzenia 15-20 minut w zależności od wielkości grzybów. Osącz na sicie , przestudz. Przygotuj zalewę : 2,5 szklanki wody wymieszaj z octem i cukrem, wrzuć przyprawy, gotuj 2-3 minuty od zawrzenia .Przestudz. Lekko ciepłe grzyby rozłóż do słoików, zalej chłodną zalewą , równomiernie rozkładając w słoikach liście i ziele.Zakręcamy i przechowujemy w chłodnym miejscu.