

Grzyby marynowane



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ocet	1 szklanka
woda	5 szklanka
sól	6 łyżeczek
cukier	12 łyżeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby obgotować 3 min. Do słoików powkładać grzyby, trochę cebuli pokrojonej w krążki. Dodać po kilka ziaren ziela angielskiego i liści laurowych. Zalać gorącą zalewą. Pasteryzować kilka min.