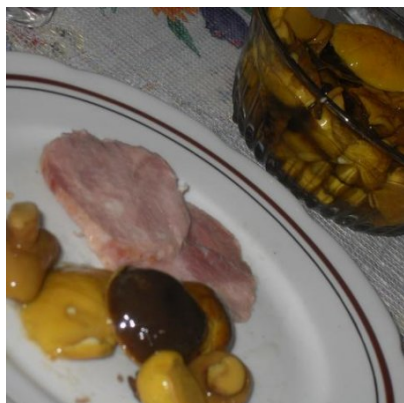


Kiszone grzyby



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
sól	25 g
ziarna pieprzu	10 - 15 szt
ziele angielskie	12-15 szt
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
kamienny garnek	do kiszenia
sól	do obgotowywania
woda	do obgotowywania
grzyby świeże	1 niewielkie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Garnek wyparzamy gorącą wodą.

Grzyby (rydze, borowiki) oczyszczamy i starannie myjemy oraz oczyszczamy, odcinamy trzonki.

Zagotowujemy wodę z dodatkową ilością soli, wkładamy kapelusze grzybów i obgotowujemy je 3 minuty, licząc czas od chwili zawrzenia.

Wyjmujemy grzyby łyżką cedzakowa przekładamy na kuchenny ręcznik lub lnianą ściereczkę by obciekły z wody.

Po obsuszeniu grzybów układamy je w garnku kamiennym przesypując solą i przyprawami.

Po wyczerpaniu grzybów, przykrywamy je drewnianym, dopasowanym denkiem lub talerzykiem, obciążamy talerzyk np słojem napelnionym wodą.

Po kilku dniach wytworzy się sok, który przykryje grzyby.

Lecz jeśli sok nie pojawi się, to musimy zagotować wodę z solą - na 1 litr wody dodajemy 25 g soli, i po przestudzeniu dolewamy ją do garnka z grzybami.

Odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce.

