

Grzyby marynowane Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 szkl. octu spirytusowego 10%	NA ZALEWĘ:
wody	3 szkl.
Liść laurowy suszony Prymat	3-4
ziaren pieprzu i ziela angielskiego	kilka
łyżeczka ziaren gorczycy	1
cukru	4 łyżki
soli	1 łyżka
grzyby leśne	2 świeże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Takie grzyby jak borowiki, maślaki czy podgrzybki możemy marynować w całości. Takie jak opieńki, zimówki, kanie - same kapelusze. Maślaki, przed jakąkolwiek obróbką cieplną należy obrać ze skórki. Wodę zagotować, dodać ocet i wszystkie przyprawy, pogotować kilkanaście minut aby przyprawy oddały swój aromat. Grzyby należy starannie oczyścić i umyć a następnie obgotować w osolonej wodzie, dodatkowo ją zakwaszam niewielką ilością octu [lub kwasu cytrynowego] aby grzyby [szczególnie podgrzybki,] nie straciły koloru albo nie ściemniały [prawdziwki, pieczarki]. Marynuje grzyby młode, małe i gotuję je dosłownie 3-5 min. Są wtedy jędrne, \"czuć je pod zębem\" jak mówił mój Dziadek. Osączam grzyby na sicie, układam w słoikach jeszcze ciepłe, zalewam wrzącą marynatą. Słoiki należy napełnić po brzegi, ale tak aby marynata przykrywała grzyby. Po wlaniu jej trzeba delikatnie zamieszać [ja to robię szaszłykową, drewnianą szpadką] aby uwolnić wszystkie pęcherzyki powietrza, które pozostały między grzybami i ew. dolać zalewy. W/g mnie należy marynatę przecedzić przed zalaniem grzybków. Unikniemy wtedy wybierania ziarenek, ale tu szkoły są różne. Mocno zakręcam i odstawiam do ostygnięcia odwracając słoiki do góry dnem. Czasami dodaję do słoików krążki obgotowanej marchewki i cebuli, można dodać paski kolorowej papryki [też zblanszowane]. Jeżeli wrzącą marynatą zalejemy gorące grzyby i od razu zakręcimy słoje, i odwrócimy go, to nie jest konieczna pasteryzacja przetworu. Natomiast jeśli grzyby nam ostygły to i marynata powinna być zimna, i tak przygotowane słoje musimy pasteryzować [wstawiamy słoje do dużego gara, na dno kładąc ściereczkę, wlewamy chłodną wodę do 3/4 wysokości słoików i gotujemy pod przykryciem od 20 do 40min, w zależności od wielkości opakowań. Ważne jest też stężenie octu - im słabsza marynata tym bardziej konieczne jest pasteryzowanie. Marynować możemy grzyby jednego gatunku lub mieszać np. prawdziwki z kozakami. Tylko kurki i maślaki robimy osobno. Regionalnie dodaje się także różne przyprawy [goździki, chili] a np. na Podlasiu - ząbki czosnku. Niektóre gospodynie gotują zalewę razem z cebulą. Jeśli zrobimy na raz zbyt dużo marynaty to nic nie szkodzi. Można ją przelać do słoika i przechować do następnego zbioru, nie zepsuje się.

