

Kanie w kwaśnej zalewie



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapeluszy czubajkowych	20 szt.
mąki pszennej	1 szkl.
duże cebule	2-3
1 szkl. octu spirytusowego 10%	ZALEWA:
wody	4-5 szkl.
ziarenek ziela angielskiego	kilka
Liść laurowy suszony Prymat	5 szt.
ziaren gorczycy białej	1 łyżeczka
soli	1 łyżka
cukru	4-5 łyżek
Goździki całe Prymat	3-4
pieprzu ziarnistego	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uwielbiam kanie i gdy jest ich dużo to smażone, prosto z patelni mogą się znudzić. Spróbujcie więc zalać je zalewą a po kilku dniach otrzymacie pyszną przekąskę. Kapelusze czubajek oczyścić . Mąkę wymieszać z 1 łyżką soli i 1 łyżką mielonego pieprzu. Wodę zagotować, dodać ocet i wszystkie przyprawy, pogotować kilkanaście minut - odstawić do ostygnięcia i przecedzić. Cebulę obrać, pokroić w półplasterki, zblanszować. Duże kapelusze pokroić na pół albo na cztery części .Panierować lekko w mące z obu stron . Smażyć na rozgrzanym oleju na złoto-brązowo. Po usmażeniu wszystkich odczekać aby przestygły. Na dno słoika wlać trochę zalewy i układać na przemian grzyby i cebulę stopniowo dolewając zalewy. Stoiki zakręcić, odstawić na 2-3 dni do lodówki. Można zapasteryzować jeśli mają dłuższą postać. Myślę, że w taki sposób można przygotować i inne grzyby blaszkowe [boczniki, muchomory czerwone] byle miały spore kapelusze. Słyszałam, że niektórzy robią podobnie, ale panierują grzyby w jajku i bułce tartej.

