

Boczniak marynowany



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	2 szkl
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
pieprz	10 ziaren
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
ocet 10 %	125 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby myjemy, obgotowujemy 10 minut, odsączamy z wody.
Przygotowujemy zalewę wg podanej proporcji, zagotowujemy.

Do zalewy wkładamy wcześniej obgotowane grzyby.

Zagotowujemy je razem z zalewą i gotujemy jeszcze 5 minut.
Gorącą zalewą z grzybami napełniamy słoiczki.
Zamykamy i pasteryzujemy ok 30 minut.