

Rydze marynowane



MARCIN34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rydze	1 kg
ocet 10 %	1 szklanka
cebula	2 szt
ziele angielskie	5-6 ziaren
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	5-6 ziaren
cukier	3 łyżeczki
czosnek	3 ząbki
woda	2 szklanki
sól	1 łyżeczka
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rydze gotujemy ok 15 minut w lekko osolonej wodzie odcedzamy. Cebule pokroić w plastry ugotować na półtwardo odcedzić. Cebule i grzyby układamy w słoiku na przemian. pozostałe składniki wlewamy do garnka i gotujemy około 25 minut po czym powstałą zalewę wlewamy do słoiczek. Słoiki zakręcamy i gotujemy ok 10 minut. Po zagotowaniu czekamy do ostygnięcia. SMACZNEGO!