

marynowane prawdziwki z goździkiem



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

prawdziwki	2 kilogramy
ocet 10 %	1 szklanka
woda	5 szklanek
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
Goździki całe Prymat	1 sztuka
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Prawdziwki myjemy, gotujemy osolonej wodzie ok 20 minut, ocet wodę i resztę przypraw gotujemy, grzyby odcedzamy, kładamy do wyparzonych słoików , zalewamy zalewą szczelnie zamykamy.