

Uszaki bzone z warzywami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg świeżych uszaków bzonych	1
marchewka	1
łodygi selera naciowego	2-3
cebula	1
szkl. octu 10%	0,5
szkl. wody	1,5-2
łyżki cukru	2
łyżka miodu	1
łyżeczki soli	1/2
Liść laurowy suszony Prymat	2
Goździki całe Prymat	2-3
cm kory cynamonu	2
ziarenka ziela angielskiego	3
strączka świeżego chili [albo szczypta płatków suszonego]	1/2
łyżeczki ziarenek gorczycy	1/2
imbir	1 cm

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uzaki to bardzo często występujące, ale mało znane u nas grzyby. Późną jesienią i zimą możemy sami ich sobie nazbierać.

Uzaki oczyścić z resztek kory, opłukać. Warzywa obrać, marchew pokroić w cienkie słupki, selera w 0,5cm plasterki, cebulę w piórka. Wodę wymieszać z octem i wszystkimi dodatkami, pogotować kilka minut. Uzaki obgotować ok.10 min., osączyć, większe pokroić w paski, małe można zostawić w całości. Warzywa zblanszować, osączyć. Zalewę przecedzić i wrzucić do niej grzyby i warzywa, zagotować. Napełnić słoik ciasno gorącą mieszanką, uzupełnić wrzącą zalewą tak aby grzyby i warzywa były przykryte, od razu zakręcać i odstawić do ostygnięcia stawiając słoik do góry dnem. Można pasteryzować 20 min. jeśli sałatkę mamy długo przechowywać. Ja podaję tę sałatkę po odcedzeniu zalewy z dodatkiem świeżej papryki, zieleniny i majonezu.