

GRZYBKIE LEŚNE MARYNOWANE

Stowarzyszenie Kobiół Wiejskich
"ROZDRAŻEW"
ul. Sportowa 2
63-708 ROZDRAŻEW
NIP 6211808908, Regon 301763191

na 1,5 kg grzybów, 1 łyżka soli, 1 litr wody do obgotowania grzybów i 1 cebula

ZALEWA :

4 szklanki wody,
1 szklanka octu 10%,
3 łyżeczki cukru,
1,5 łyżeczki soli,
kilka ziaren pieprzu,
kilka ziarenek ziela angielskiego,
kilka liści laurowych,
cebula pokrojona w krążki.

Grzyby oczyścić dokładnie i wrzucić na wrzącą wodę z dodatkiem soli i cebuli, gotować, aż grzyby będą miękkie (maślaki oko. 10 min, podgrzybki i borowiki około 30 min) wyjąć z wody odsączyć.

Grzyby włożyć do słoików i ostudzić.
ocet rozcieńczyć z 4 szklankami wody, dodać cebulę, sól, cukier i przyprawy.
Gotować około 15 min.

Zagotowaną zalewą zalać grzyby z listkiem, zielem i pieprzem, tak aby je zakryć.

Słoiki zakręcamy i dla pewności odwracamy do góry nogami, żeby sprawdzić czy nie ciekną.

Można pasteryzować około 20 min.

Ta potrawa smakuje wyśmienicie sama ale można grzybków marynowanych używać jako dodatek dla innych potraw np. sałatek.

Stowarzyszenie Kobiół Wiejskich
"ROZDRAŻEW"
ul. Sportowa 2
63-708 ROZDRAŻEW
NIP 6211808908, Regon 301763191