

Grzyby marynowane



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2307** Ocena: **51223**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kg grzybów
- cebula
- łyżka soli
- Zalewa:
 - 1/2 l wody
 - niepełna szklanka octu
 - liść laurowy
 - kilka ziaren pieprzu
 - kilka ziaren ziela angielskiego
 - łyżka cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby myjemy ,odcinamy trzonki ,wkładamy do osolonego wrzątku i gotujemy 30 min. Grzyby wyciągamy (bez cebuli) ,przekładamy do wrzącej zalewy (ocet z wodą i przyprawami) ,zagotowujemy. Gorące przekładamy do słoików (opcjonalnie można dodać ugotowaną cebulę) i zakręcamy. Odstawiamy do ostudzenia (do góry dnem).

Twoje notatki do przepisu: