

# Grzyby marynowane



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2309** Ocena: **51272**



> 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: