

Grzyby marynowane



Autor: **rodzinka500**
Przepisów: **70** Ocena: **1064**

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- grzyby świeże
- ocet 10% , sól,
- kilka listków laurowych, 8-10 ziaren ziela angielskiego, kilkanaście ziaren pieprzu czarnego,
- czasem dodaję marchewkę , cebulę

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby / kapelusze lub małe grzybki z trzonami / gotuję około 10 minut z dużą ilością soli, tzn, na 4-litrowy garnek wypełniony po brzegi wodą i grzybami/ grzyby powinny być zakryte wodą / daję 3 kopiaste łyżli soli. Typowy błąd przy marynowaniu to mało soli w fazie obgotowywania, Produkt jest wtedy mało smaczny i zazwyczaj czuje się , że jest zbyt kwaśny.
- 2 Zalewa : 1 szklanka octu 10-proc. na 4 szklanki wody. Na 5 szklanek tej zalewy daję 1 łyżeczkę soli/ tak , aby zalewa była smaczna, bo grzyby są już nasolone/ i 5 łyżeczek cukru . kopiastych / .
- 3 Przyprawy : kilka listków laurowych, 8-10 ziaren ziela angielskiego, kilkanaście ziaren pieprzu czarnego. Czasem dodaję marchew/ marchew lubią pieczarki, majówki, podblaszki / a cebulę / lubią opieńki, gołąbki,/ .Do prawdziwków i podgrzybków nie daję nic , poza zielem ang, . pieprzem i liśćmi laurowymi/ .
- 4 Zalane zalewą grzyby po ostygnięciu zawsze pasteryzuję , / min. 20 minut / , bo przy tak małym stężeniu octu mogą się zepsuć , A tak stoją latami. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: