

Grzyby marynowane

Autor: **proand1**

Przepisów: 1 Ocena: 4



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ketchup, 6 łyżek
- przecier pomidorowy, 3 łyżki
- vegeta
- olej
- Bułka tarta
- jaka, 2-3
- grzyby (najlepiej podgrzybki), 1 kg
- zalewa: woda, 4 szklanki
- ocet, 1 szklanka
- cukier, 6 łyżek
- pierz ziarnisy, 1 łyżka
- sól
- ziele angielskie

Sposób przygotowania:

- 1 podrybki po wycięciu nóżek należy opanierować w jajku przyprawionym vegetą, solą, pieprzem w bułce tartej i smażyć na oleju na złoty kolor i układać w słoikach,
- 2 z składników przygotować zalewę, gorącą zalewą zalać grzyby, pasteryzować ok. 20 min.

Twoje notatki do przepisu: