

Grzyby w przecierze na zimę



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2539** Ocena: **18868**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- grzyby leśne 2 kg
- Cebula biała 1 kg
- Olej roślinny 1/2 litra
- Przecier pomidorowy 190 gram
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Grzyby ugotować, cebulę zeszklić na oleju i wymieszać z grzybami. Następnie dodać przecier, sól, pieprz i dusić na wolnym ogniu około 20 min. Ciepłe nakładać do słoików i pasteryzować 40 minut.

Twoje notatki do przepisu: