

Grzyby z papryką w musztardzie po chorwacku



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51841**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 4 czerwone papryki
- 1 papryka żółta
- 600 g grzybów leśnych
- Zalewa:
 - 150 ml octu 10%
 - 200 ml wody
 - 2 łyżki cukru
 - 1 łyżka soli
 - 10 ziaren czarnego pieprzu
 - 6 liści laurowych
- Omasta:
 - 150 g musztardy stołowej
 - 150 g musztardy dijon
 - 150 ml oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy marynatę.
Papryki kroimy w paski, grzyby-większe kroimy, mniejsze zostawiamy w całości.
Pokrojone papryki i grzyby wrzucamy do marynaty, zagotowujemy, trzymamy na gazie około 10 min. Odcedzamy, studzimy.
Musztardę i olej mieszamy, dodajemy ostudzone grzyby i paprykę.
Całość dokładnie łączymy i przekładamy do słoików.
Nie jest konieczna pasteryzacja. Tak przygotowane grzyby można przechowywać rok w ciemnym miejscu. My jednak dokonaliśmy pasteryzacji ;) gdyż obdarujemy słoiczkami naszych najbliższych ;)

Twoje notatki do przepisu: