

# Grzyby z papryką w musztardzie po chorwacku



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2331** Ocena: **51813**



> 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: