

Kiszzone opieńki



Autor: **smaczego**
Przepisów: **791** Ocena: **22214**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1/2 kg opieńków
- 1/2 kg opieńków
- 3 cebule
- 2 marchewki
- Pieprz ziółowy
- 1 szklanka octu winnego lub spirytusowego
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby oczyścić, umyć, osuszyć. Odciąć kapelusze. Marchewki obrać, pokroić. Opieńki gotować około 15 minut w dobrze osolonej wodzie razem z marchewkami. Odcedzić. Grzyby układać warstwami w glinianym garnku. Przekładać je pokrojoną w talarki cebulą. Każdą warstwę posypać pieprzem, solą i skropić octem. Powtarzać te czynności do wyczerpania grzybów. Szczelnie przykryć garnek i pozostawić na kilka godzin. Grzyby z dodatkami dokładnie wymieszać. Tak przyrządzone grzyby są już gotowe do spożycia. Można je podawać do potraw mięsnych, jako dodatek do obiadu lub kanapek. 1 porcja - 210 kcal.

Twoje notatki do przepisu: