

# Marynowane grzybki



Autor: **madziak**  
Przepisów: 71 Ocena: 1895

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- grzyby leśne najlepiej borowiki, ok. 1 kg
- woda, 3 szklanki
- ocet 10%, szklanka
- łyżka soli
- łyżka cukru
- ziele angielski, ok 10 ziarenek
- listek laurowy, 4-5
- marchewka, 1
- cebula, 1 duża

## Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby dokładnie oczyścić (większe przekroić) obgotować w lekko osolonej wodzie. Odcedzić.
- 2 W dużym garnku zagotować wodę z octem i przyprawami. Do wrzątku wrzucić cebulę, marchewkę oraz obgotowane grzyby. Całość gotować ok 2-3 minuty.
- 3 W umyte i wyparzone słoiki nakładać grzybki z warzywami, uzupełnić do pełna wrzącą zalewą. Słoiki szczelnie zamknąć, odwrócić dnem do góry.
- 4 Dla pewności możemy zapasteryzować około 15-20 minut.

## Twoje notatki do przepisu: