

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: