

# Pieczarki w sosie pomidorowym

Autor: **newsweek**Przepisów: **92** Ocena: **1272**

3-4 os. &gt; 60 min



łatwe przystępne



## Składniki:

- 4 kg pieczarek
- 600 g cebuli białej
- 300 g przecieru pomidorowego
- 1,5 szklanki octu 10%
- 1 szklanka wody
- 8 łyżek cukru
- 15 średnich ziaren ziela angielskiego
- 1,5 łyżki oregano
- sól, pieprz - do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Pieczarki myjemy i obieramy. Oddzielamy kapelusze od nóżki a następnie kapelusze - w zależności od wielkości - kroimy na dwie lub cztery części.
- 2 Cebulę podsmażamy na patelni i po zeszkleniu przekładamy do sporego garnka. Następnie podsmażamy pieczarki, doprawiając je solą i pieprzem, a następnie przekładamy do garnka z cebulą.
- 3 Kiedy pieczarki się smażą, mamy chwilę aby przygotować zalewę. W garnuszku mieszamy wodę, ocet, cukier i ziele angielskie i podgrzewamy. kiedy Zalewa jest gorąca dodajemy przecier pomidorowy i energicznie mieszamy.
- 4 Kiedy pieczarki są już w garnku, dolewamy do niego zalewę, doprawiamy oregano. W tym momencie najlepiej zostawić całość na jakieś dwie godzinki, żeby się wszystko ładnie "przegryzło". Następnie zagotowujemy na małym ogniu i gotujemy kilka minut.
- 5 Gorącą potrawę przekładamy do wcześniej wyparzonych słoików i odstawiamy do góry dnem na ręczniku na ok. 20-30 minut. Jeśli wszystko pójdzie dobrze to nie trzeba będzie osobno gotować słoików aby się zawekowały.
- 6 Z podanych składników wychodzi ok. 10 półlitrowych słoików.



Twoje notatki do przepisu: