

Grzyby lesne w zalewie octowej



Autor: **Erjot**

Przepisów: **625** Ocena: **5209**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- grzyby leśne 1,5 kg
- sól do wody 1 łyżka
- zalewa:
- ocet 1,5 szklanki
- sól 1 łyżeczka
- cukier 1 łyżeczka
- ziele angielskie 8 ziaren
- pieprz czarny 10 ziaren
- liście laurowe 2 szt
- cebula 1 szt
- marchew 1 szt mała
- woda 6 szklanek

Sposób przygotowania:

1 Grzyby dokładnie oczyszczamy.

Ja marynuję grzyby w małych słoikach, dlatego większe okazy kroję na dwie lub cztery części. Staram się także marynować osobno maślaki i osobno kozaki i prawdziwki.

Grzyby przekładam do garnka, zalewam wodą z dodatkiem soli /1 łyżka/ - grzyby powinny być zakryte wodą.

Maślaki gotuję 2-3 min a prawdziwki ok. 5 min. Następnie grzyby odsączam.

Przygotowuję zalewę: do rondelka wlewam wodę, ocet, dodaję sól, cukier, pieprz ziarnisty, ziele angielskie, liście laurowe i pokrojone w plastry cebulę i marchew. Wszystko zagotowuję, zmniejszam ogień i gotuję 2-3 min.

Grzyby układam luźno w słoikach, dodaję plastry cebuli i marchewki z zalewy a następnie słoiki napełniam przygotowaną zalewą. Przystygnięte grzybki zalewam przestygniętą zalewą, słoiki zakręcam i pasteryzuję ok. 15 min.

Odsączone grzyby można też dodać do gotującej się zalewy, gorące /grzyby wraz z zalewą/przełożyć do słoików, zakręcić, odstawić do góry dnem i już nie pasteryzować.



Twoje notatki do przepisu: