

# Kozia broda marynowana



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **955** Ocena: **17947**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1/5 kg koziej brody
- Zalewa : 1250ml wody
- 250ml octu
- 2 łyżki soli kamiennej nie jodowanej
- 4 płaskie łyżki cukru
- Dodatki do 0,5 l słoika
- pół łyżeczki białej gorczycy
- pół listka laurowego
- 1 ziarenko ziela angielskiego
- 1 ziarenko pieprzu
- mały plasterk cebuli
- plasterk marchewki

## Sposób przygotowania:

- 1 Kozie brody dokładnie wypłukałem pod letnią, bieżącą wodą, podzieliłem je ostrożnie na mniejsze kawałki – w razie potrzeby opłukać jeszcze raz, a rdzeń pokroić nożem. W garnku doprowadziłem wodę do wrzenia (na około 1,5kg grzybów 2 litry wody), do wrzącej wody włożyłem kawałki grzybów – po paru chwilach stracą na objętości, więc spokojnie możemy dokładać kolejne porcje. Od razu po włożeniu zdjąłem garnek z ognia, zamieszałem grzyby i odstawiłem na 5 minut, po czym odcedziłem na sicie. W garnku wymieszałem składniki zalewy, doprowadziłem do wrzenia i zdjąłem z ognia. Nastawiłem piekarnik na 125°C góra, dół, na środku piekarnika wstawić kratkę. Do wyparzonych, czystych i suchych słoików powkładałem przyprawy, poukładałem kawałki grzybów do 2/3 wysokości słoików. Zalewałem zalewą, zostawiając wolną przestrzeń w szyjce, zakręciłem. Wstawiłem do piekarnika i pasteryzowałem 25 minut, następnie wyjąłem, dokręciłem, a po 15 minutach obróciłem do góry dnem i zostawiłem, aż do wystudzenia.

Uwaga: kozie brody są bardzo kruche i delikatne, dlatego należy wszystkie czynności wykonywać ostrożnie.



Twoje notatki do przepisu: