

Marynowane kurki

Autor: **fafiatko**Przepisów: **921** Ocena: **18709**

1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kurki- grzyb pieprznik jadalny 1 l
- zalewa: 1 szkl wody, 0,25, szkl octu, 1 łyżeczka soli i cukru
- Ziele angielskie i liść laurowy po 1 szt na słoik
- Pieprz 2 ziarnka na słoik
- Gorczyca po szczypcie na słoik
- Cebula plaster na słoik

Sposób przygotowania:

- 1 Przy obecnych cenach kurek polecam wizytę w lesie. Kurkom trzeba odciąć "stopki" i dokładnie umyć pod bieżącą wodą- pojedynczo. Umyte kurki wrzuca się na kilka minut na lekko osolony wrzątek z dodatkiem łyżki octu. Zmiękną, nie zmienią wybarwienia. W każdym słoiku układa się plasterki cebuli i dodaje kurki- luźno ułożone. Zalewę z dodatkami można zagotować lub wymieszać na zimno. Rozlać do słoików, i pasteryzować 15 minut od zagotowania wody.



- 2 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: