

Płachetki marynowane | kołpaki, turki, niemki... każdy inaczej je nazywa - grzybki marynowane



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: **181** Ocena: **86585**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Z podanej porcji wyjdzie około 5 słoików 500 ml
- około 1 kg płachetek zwyczajnych (kołpakowatych)
- do obgotowania grzybów:
- około 2 l litra wody
- 2 łyżki soli
- na zalewę:
- szklanka octu 10% (250 ml)
- 4 szklanki wody (1 L)
- 3-4 listki laurowe
- 1 łyżeczka pieprzu w ziarenkach
- około 10 ziarenek ziela angielskiego
- 4 łyżeczki gorczycy
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka soli
- dodatkowo około 3 niedużych cebul i około 1 L wrzątku do przelania cebuli

Sposób przygotowania:

1 Najpierw przygotuję płachetki:

Grzyby dokładnie oczyszczam za pomocą pędzelka, skracam trzonek grzyba. Oczyszczone grzyby płuczę pod bieżącą zimną wodą i osączam na durszlaku. Do marynowania najlepiej nadają się młode owocniki płachetek, wtedy po zamarynowaniu są chrupkie.

Do wody w której obgotuję płachetki dodaję sól i zagotowuję. Do gotującej się wody wrzucam płachetki i od momentu ponownego zagotowania gotuję około 4 minut. Następnie odcedzam na durszlaku.

2 Przygotowanie zalewy i cebuli:

Cebulę kroję w cienkie półplasterki, przekładam na durszlak, przelewam wrzątkiem i odstawiam do osączenia.

Do garnka wlewam wodę, ocet i przekładam pozostałe składniki zalewy, zagotowuję i gotuję około 10 minut.

Następnie zalewę przecedzam przez sitko i przyprawy wyrzucam a czystą zalewą zaleję grzybki. Robię to dlatego, ponieważ jeżeli w blaszki płachetek powchodzą przyprawy to później utrudniają jedzenie.

3 Układanie w słoikach:

Do wcześniej wyparzonych słoików, wkładam po garstce cebuli (cebula jest niekonieczna, jeżeli nie lubimy to ją pomijamy), i układam luźno płachetki pozostawiając około 3-4 centymetrów wolnego miejsca od wieczka.

Zalewam zalewą tak żeby grzyby były przykryte, brzeg słoika dokładnie wycierami mocno zakręcam wieczko.

Jeżeli grzyby zalewamy bardzo gorącą zalewą to słoiki po zakręceniu, możemy ustawić do góry dnem i nie pasteryzować. Ale jeżeli nie jesteśmy pewni czy słoiki złapały to należy je pasteryzować.

4 Pasteryzacja:

Pasteryzację możemy przeprowadzić na mokro w garnku lub na sucho w piekarniku, a nawet w zmywarce.

Słoiki wstawiam do garnka wyłożonego ściereczką, oddzielam je między sobą drugą ściereczką i zalewam wodą do wysokości około 3/4 wysokości słoika.

Garnek stawiam na gazie i gdy woda się zagotuje, zmniejszam płomień i pasteryzuję około 15-20 minut, w zależności od wielkości słoika. Następnie wyjmuję słoiki, ustawiam do góry dnem na ściereczce, nakrywam drugą ściereczką i pozostawiam do wystudzenia.

Tak przygotowane słoiki przechowuję w chłodnym i ciemnym miejscu, na przykład w piwnicy. Życzę udanych zbiorów i smacznego.

Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: