

Podgrzybki marynowane w zalewie octowej.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25575**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- składniki na 600 ml słoik:
- podgrzybki 0,5 kg
- Ocet jabłkowy
- Cebula
- Liść laurowy
- Ziele angielskie
- Sól
- Cukier
- Gorczyca
- zalewa 400 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Wlewamy wodę do garnka 2 litrowego, tyle, żeby grzyby były w niej luźno. Dodajemy sól do smaku, 1 cebulę pokrojoną w piórka, liście laurowe i ziele angielskie oraz 20 ml octu 5%. . Od momentu wrzenia gotujemy 15 minut na małym ogniu. Po tym czasie czekamy aż grzybki opadną na dół i wyjmujemy je na durszlak by ociekły. Wywar z gotowania posłuży nam do zrobienia zalewy do naszych grzybków. Gdy wywar się ostoi delikatnie odlewamy do miseczki w której będziemy robili naszą zalewę, (400 ml zalewy) 300 ml wywaru + 100 ml 5% octu, doprawiamy do smaku cukrem i solą. Układamy grzybki do 3/4 słoika ozdabiamy według gustu, ziele, liście laurowe, cebula, gorczyca, ziele i zalewamy przygotowaną zalewą słoik z grzybkami tak żeby były całe zalane, zakręcamy słoik. Zakręcony słoik wkładamy do garnka z wyścielonym na dnie szmatką lub pieluchą tetrową. Gotujemy, od momentu wrzenia pasteryzujemy 15 minut. Po tym czasie wyjmujemy słoik i ustawiamy do góry dnem żeby ostygł.



Twoje notatki do przepisu:

