

# Smażone kanie w zalewie octowej



Autor: **hajduczek-naturalnie**  
Przepisów: **363** Ocena: **4533**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- zdrowe kapelusze czubajki kani
- jajka
- mleko
- woda
- sól
- ewentualnie jakaś dobra przyprawa grillowa
- mąka pszenna, a jeszcze lepiej orkiszowa
- bułka tarta, można użyć bezglutenowej
- olej do smażenia grzybowych kotletów
- ocet – u mnie domowy jabłkowy, ale może być dowolny, spirytusowy najmniej wskazany
- duża cebula obrana i pokrojona w półplasterki (jeśli grzybów jest dużo, to nawet więcej)
- cukier
- ziele angielskie, listki laurowe, biała gorczyca
- woda

## Sposób przygotowania:

- 1 Ilość składników zawsze dobieram do ilości grzybów, która przecież jest zmienna, dlatego nie podam tu dokładnej proporcji. Najpierw trzeba usmażyć zwykłe kotlety z kań. W tym celu kapelusze trzeba oczyścić i ewentualnie opłukać dokładnie, gdyby były zapiaszczone.



- 2 Do panierowania jajka (na początek 2-3 sztuki) roztrzepuję z mlekiem i przyprawami, a przyprawione muszą być bardzo mocno solą i pieprzem, ewentualnie jakąś przyprawą grillową. Kapeluszy nie solę, więc dodatek soli do jajek musi wystarczyć do przyprawienia grzybów. Kapelusze kroję na ćwiartki a nawet ósemki, zależnie od wielkości. Kawałki muszą się dać włożyć do słoika. Grzyby najpierw moczę w mocno doprawionych jajkach roztrzepanych z mlekiem, a następnie w bułce tartej, czasem w bułce wymieszanej z mąką, a niekiedy w samej mące i smażę na rozgrzanym oleju z obu stron na rumiano. Oczywiście można użyć tu bezglutenowej bułki tartej.



- 3 Ostatnią partię kapeluszy – za radą znajomych z fb – moczyłam w cieście naleśnikowym przygotowanym z 3 jajek, szklanki mleka, kilku łyżek orkiszowej mąki (do uzyskania dość gęstego ciasta), sporej ilości soli i trochę pieprzu. Trzeba pamiętać o tym, że grzybów nie solimy, więc ciasto naleśnikowe musi być „przeprzyprawione” (ładne słowo, prawda?). Pokrojone w mniejsze części kapelusze zanurzałam w cieście i smażyłam na gorącym oleju. W razie potrzeby należy dorobić ciasta.





- 4 Tak czy siak usmażone kapelusze umieszczałam w różnej wielkości słoikach, napełniając je w 2/3 i układając w miarę ciasno. W międzyczasie przygotowałam zalewę octową. Na 1 szklankę octu jabłkowego i 5 części wody użyłam 6 czubatych łyżek cukru, 2 płaskie łyżki soli, kilkanaście kuleczek ziela angielskiego, 5-6 liści laurowych i łyżeczkę ziaren białej gorczycy oraz jedną pokrojoną w półkrażki dużą cebulę.



- 5 Nasze smażone kanie w zalewie octowej nie są bardzo kwaśne (wiem, bo już spróbowałam grzybów z pierwszej partii), ale my lubimy takie mało octowe przetwory. Jeśli wolicie kwaśniejsze – nic nie stoi na przeszkodzie, żeby dodać więcej octu. Trzeba próbować, żeby uzyskać ulubiony smak marynaty. Zalewę zagotowałam w rondlu wraz z przyprawami i cebulą, a następnie gorącą wlewałam do słoików z usmażonymi grzybami, dopełniając je prawie pod wieczko i zakręcałam gorące, stawiając je następnie dnem do góry.





- 6 Część marynaty wsiąknie w panierkę i grzyby, trzeba więc przez tydzień przekręcać słoiki raz dnem, a raz wieczkiem ku górze. Po tym czasie można wynieść je do zimnej spiżarni. Nie wymagają dodatkowej pasteryzacji. W chłodzie dobrze się przechowują przez co najmniej 3-4 miesiące.



- 7 I jeszcze kanie...



Twoje notatki do przepisu: