

Wytrawne pieczarki do słoików



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2654 Ocena: 21120



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Pieczarki 1 kg
- wino białe wytrawne 1 litr
- Czosnek 2 ząbki
- oliwa do smażenia
- Składniki na marynatę:
 - Oliwa z oliwek 1 szklanka
 - ocet czerwony 1/2 szklanki
 - sól i pieprz do smaku
 - Cukier do smaku
 - Natka pietruszki 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Pieczarki dokładnie opłukać i osuszyć. Wino zagotować, wrzucić pieczarki obgotować przez kilka minut i odcedzić. Oliwę rozgrzać na patelni z pokrojonym czosnkiem, wrzucić pieczarki i chwilę podsmażyć, cały czas mieszając. Wszystkie składniki na marynatę zmiksować. Do wyparzonych słoików przełożyć pieczarki, obłożyć natką pietruszki, zalać marynatą, szczelnie zamknąć. Pasteryzować przez 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: