

www.SztukaKulinarna.pl

Boczniaki marynowane z pomidorami

ilość porcji **8** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	boczniak	
2	szt	cebula	
3	szt	pomidor	
0.5	litr	woda	
1	łyżeczki	kwasku cytrynowego	
2	łyżeczki	cukier	
0.5	łyżeczki	sól	
		pieprz	
		trochę liści ziela angielskiego	
		kilka nasion kopru, oleju słonecznikowego.	
1	łyżki		

Przepis Obgotowane boczniaki pokrajać na drobne części. Cebule obgotować 2 min. Dokładnie wymyte pomidory pokrajać w ósemki. Na dno słoików włożyć przyprawy, potem na przemian warstwami: grzyby, cebulę, pomidory. Zagotować wodę z cukrem i solą, dodać kwasek cytrynowy. Gorącą zalewą napełnić słoiki, zamknąć i pasteryzować przez 25 min. Wyjąć słoiki i docisnąć zakrętki, ustawić dnem do góry, pozostawić do wystygnięcia. Używać jak marynatę z pieczarek.

Składniki

1 kg boczniaków, 2 duże cebule, 3 duże pomidory, 0.5 l wody, 1.5 łyżeczki kwasku cytrynowego, 2 łyżeczki cukru, 0.5 łyżeczki soli, kilka ziarenek pieprzu i trochę liści ziela angielskiego, kilka nasion kopru, łyżeczka oleju słonecznikowego.