

www.SztukaKulinarna.pl

Boczniaki marynowane

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

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|----------|------------------|-----------|
| 1 | kg | grzyby | |
| 2 | szklanka | woda | |
| 0.5 | szklanka | octu 10% | |
| 1 | łyżeczki | sól | |
| 3 | łyżki | cukier | |
| 10 | szt | pieprz | |
| 5 | szt | ziele angielskie | |
| 3 | szt | liść laurowy | |
| 1 | łyżeczki | gorczycy białej | |

Przepis Grzyby należy umyć, obgotować w lekko osolonej wodzie 10 min., odsączyć, zalać wcześniej przygotowaną marynatą (wszystkie podane wyżej składniki zagotować i odstawić do przestygnięcia do temp. ok. 60°C - 65°C. Po zamknięciu słoika pasteryzujemy je przez 15 - 20 min. w zależności od wielkości opakowania lub zagotować w zalewie i gorące wkładać do słoiczków przekręcając je do góry dnem. Składniki

1 kg grzybów, 2 szkl. wody, 0.5 szkl. octu 10%, 1 łyżeczka soli, 3 łyżki cukru, 10 ziaren pieprzu, 5 ziaren angielskiego ziele, 1 łyżeczka gorczycy, 3 liście laurowe.