

www.SztukaKulinarna.pl

Borowiki marynowane

ilość porcji **6** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	borowika szlachetnego	
4	litr	octu	
3	szt	czosnek	
2	szt	pietruszka	
1	szt	liść laurowy	
		koper	
1	łyżeczki	kolendry	
8	szt	pieprz	
		sól.	

Przepis Drobne owocniki pozostawić w całości, większe pokroić i przez 4 min. gotować wraz z plasterkami pietruszki w osolonej wodzie. Odsączyć, włożyć do ceramicznego naczynia i wlać wystudzoną kwaśną zalewę. Marynować minimum 4 - 5 dni. Kwaśną zalewę przygotować z lekko podgrzanego octu z przyprawami i roztartym czosnkiem. Składniki

1 kg borowika szlachetnego, 3/8 l octu, 3 zębki czosnku, 2 pietruszki, 1 liść laurowy, tymianek i koper włoski, 1 łyżeczka kolendry, 6 - 8 ziaren białego pieprzu, sól.