

www.SztukaKulinarna.pl

Kurki marynowane

ilość porcji **10** czas **2 godziny** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	kg	niedużych kurek	
10	szt	szalotka	
500	ml	octu 2%	
500	ml	octu 6%	
10	szt	pieprz	
5	szt	liść laurowy	
15	szt	zielenka angielska	1
5	szt	goździków	
35	gram	sól	
2	szt	papryczki.	

Przepis Kurki starannie oczyścić z piasku, przyciąć nóżki i wypłukać, pamiętając, że nie ma gorszej niespodzianki po poczęstowaniu gości naszymi grzybkami, niż piasek trzeszczący pomiędzy zębami. Grzyby osączyć i dusić przez 1.5 h we własnym sosie pod przykryciem, na małym ogniu, bardzo często mieszając. Podczas duszenia dodać drobno posiekane szalotki i sól. Następnie zdjąć rondel z ognia i zalać kurki słabszym octem. Pozostawić na noc w chłodnym miejscu. Następnego dnia kurki przełożyć do słoików. W garnku przygotować pozostałą marynatę: wlać silniejszy ocet, dorzucić wszystkie przyprawy i zagotować. Po ostudzeniu, zalać grzyby marynatą. Szczelnie zamknąć. W ten sam sposób możemy przygotować dowolne inne leśne grzyby. Trzeba jednak pamiętać, że tylko grzybów przygotowanych na tzw.: mocnym, spirytusowym occie nie trzeba pasteryzować. Jeśli się chce przygotować marynatę na occie winnym, to wówczas słoiki z grzybami pasteryzować przez 20 min. w garnku z wrzącą wodą. Składniki

2 kg niedużych kurek, 10 małych szalotek, 500 ml octu 2%, 500 ml octu 6%, 10 ziarenek czarnego pieprzu, 5 liści laurowych, 15 ziaren zielenki angielskiej, 5 goździków, 35 - 40 g soli, ew. spora szczypta chili lub 2 papryczki.