

www.SztukaKulinarna.pl

Rydze solone

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	rydzów ocet,cebulka.	

Przepis Świeże, młode grzybki oczyścić z korzonków, wrzucić do gotującej wody i trzymać w niej, aż się ukaże biała piana. Następnie wyjąć je, osuszyć w serwetce, a gdy już będą zupełnie chłodne, układać je do słoja, przesypując warstwy miałką solą, na wierzch przycisnąć denkiem i kamieniem. Skoro się ułożą, można przełożyć świeżymi. Przy użyciu zaprawia się octem i cebulką.

Składniki

Rydze w ilości wg uznania,ocet,cebulka.