

## www.SztukaKulinarna.pl

### Solone opieńki

ilość porcji **10** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
15	dkg	sól	
1	kg	grzyby	

Przepis Oczyszczone i umyte grzyby należy włożyć do posolonego wrzątku (na 1 l wody 2 łyżki soli) i gotować przez 5 minut. Osączyć grzyby na sicie, a następnie układać w kamiennym garnku przesypując solą. Ostatnią warstwę grzybów koniecznie posypać solą, przykryć talerzem i obciążyć. Po 3 - 4 dniach, gdy grzyby opadną naczynie można uzupełnić o kolejne warstwy sukcesywnie zbieranych grzybów. Przechowywać w chłodnym pomieszczeniu. Grzyby przed użyciem należy moczyć 3 - 4 h w czystej, zimnej wodzie. Tak przygotowane opieńki są podstawą zimowych sałatek, a równie wyśmienicie smakują duszone i gotowane. W zamierzonych czasach, na Podlasiu, opieńki solono się w beczkach i na beczki. W ten sposób można solić również gąski, a także kurki. Składniki

Na 1 kg świeżych grzybów przygotować 15 dkg soli oraz trochę soli do roztworu, w którym należy obgotować opieńki.