




Grzyby marynowane

 Tylko z Natury

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

grzyby - podgrzybki - 1/2 kg
ZALEWA -
ocet 10% - 3/4 kieliszek
woda - 5 kieliszek

sól - 1 łyżeczka
cukier - 1 + 1/2 łyżeczka
ziele angielskie - 2 szt.
liść laurowy - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby oczyścić, umyć, większe pokroić na połówki lub ćwiartki, małe zostawić w całości.

W dużym garnku zagotować wodę, osolić do smaku, włożyć grzyby i gotować na małym ogniu ok. 15 min. Osączyć na sicie, włożyć do słoików, dodać ziele angielskie i liść laurowy.

KROK 2: ZALEWA: Do naczynia wlać ocet, wodę, dodać cukier i sól - mieszać do rozpuszczenia się przypraw.

Grzyby w słoikach zalać zalewą. Słoiki starannie zamknąć, pasteryzować ok. 10 minut (czyli do garnka wyłożonego ściereczką lub papierem włożyć słoiki i zalać zimną wodą zagotować). Słoiki wyjąć i odwrócić do góry dnem do ostygnięcia, przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.