




Grzyby marynowane

 Barbara Mulik

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Grzyby -

Ziele angielskie - 3 szt.

Liść laurowy - 1 szt.

Sól - szczypta

Ocet - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby oczyścić, przyciąć trzonki i starannie umyć pod bieżącą wodą.

KROK 2: Umyte grzyby wrzucić do wrzącej osolonej wody. Na 1 litr wody wsypać 2 czubate łyżki soli. Gotować tylko 10 minut.

KROK 3: Grzyby wylać na sitko i odsączyć.

KROK 4: Ugotowane grzyby włożyć do słoiczka (270 ml), dodać ziele angielskie i liść laurowy.

KROK 5: Przygotować zalewę octową. Na szklankę octu 10% dolać 1 3/4 szklanki wody i zagotować.

KROK 6: Gorącą zalewę wlać po brzegi do słoiczka i zakręcić wieczko.