Marynowane maślaki

smakujmy

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- młode maślaki - 1 + 1/3 litr
- woda - 8 szklanka
- pieprz ziarnisty - 1 łyżeczka
- marchewka - 1 szt.
- cebula - 1-2 szt.
- gorczyca - 4 łyżeczka
- sól - do smaku
- cukier - 1 łyżeczka
- liście laurowe - 4 szt.
- ocet 10 % - 500 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę i marchewkę obrać, umyć i pokroić na kawałki. Do garnka wlać wodę, ocet, dodać marchew i cebulę, gorczycę, pieprz, liście laurowe i cukier. Zalewę zagotować i gotować około 2-3 minuty. Posolić do smaku. Maślaki oczyścić, zdjąć z kapeluszy skórkę, pokroić na kawałki i dokładnie wypłukać. Wrzucić je do garnka, zalać wodą i podgotować około 10 minut zbierając powstałą pianę. Podgotowane grzyby odcedzić, ostudzić i napełnić nimi umyte i wyparzone wcześniej słoiki. Grzyby zalać zalewą, zakręcić słoiki zakrętkami. Słoiki z grzybami pasteryzować około 15 minut od zagotowania wody.