Marynowane rydze

paulina2157

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min

8 porcji

Składniki:

- rydze - 1,5 kg
- jabłko kwaśne - 1 szt.
- cebula - 2 szt.
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 4 szt.
- gorczyca - 1,5 łyżeczka
- cukier - 1/2 szklanka
- ocet 10% - 1 szklanka
- sól - 3 łyżeczka
- woda - 4 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rydze oczyścić a następnie dobrze wypłukać w zimnej wodzie. Wodę gotować z jabłkiem około 3-4 minut tak by puściło sok następnie je wyjąć. Do wody dodać ocet, cukier, ziele angielskie i liść laurowy, sól i gorczycę. Całość gotować 10 minut. W tym czasie słoiczki wypełnić rydzami oraz pokrojoną w talarki cebulką. Grzybki zalać gorącą zalewą i zakręcić. Pasteryzować przez 15 minut. Po pasteryzacji pozostawić do góry dnem do wystygnięcia.