Żółciak siarkowy w słodkiej marynacie

H A B I B I

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

5 porcji

Składniki:

Żółciak siarkowy (grzyb nadrzewny) -
Ocet 10% - 1 szklanka
Woda - 3 szklanka
Cukier - 2/3 szklanka
Miód - 2-3 łyżka
Sól - 2 łyżka
Cebula - 1-2 szt.
Liście laurowe - 3-5 szt.
Gorczyca biała - 1 łyżeczka
Gorczyca czarna - 1 łyżeczka
Czosnek świeży lub granulowany - do smaku
Pieprz czarny - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby oczyścić, umyć i osączyć. Pokroić w mniejsze kawałki i obgotować w osolonej wodzie. Odcedzić, ostudzić i pokroić w paseczki.
Z podanych składników ugotować zalewę z dodatkiem cebuli pokrojonej w piórka.

KROK 2: Dołożyć pokrojone grzyby i gotować razem 10-15 minut na najmniejszym palniku. Gorące przełożyć do słoików, mocno zakręcić i odstawić do ostygniecia. Przechowywać w chłodnym miejscu.