

Marynowane grzybki

Zalewa (na 1 kg grzybów, około 1 litr zalewy octowej):

- 600 ml wody
- 500 ml octu winnego 5%
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka soli

Dodatkowo:

- szczypta nasion gorczycy
- kawałeczek korzenia chrzanu
- drobne kawałeczki świeżego imbiru (korzeń)
- 5–6 ziaren ziela angielskiego
- 5–6 ziaren pieprzu
- kilka liści laurowych
- 5–6 goździków

Przygotowanie:

Oczyszczone grzyby zblanszować w wodzie z dodatkiem soli, cukru i soku z cytryny (1 łyżka na 1 litr wody). Gdy opadną na dno, odcedzić i przełożyć do słoików. Ocet, wodę i przyprawy zagotować na małym ogniu przez 30 minut, a następnie odstawić na noc. Następnego dnia zalewę ponownie doprowadzić do wrzenia, dodać sól i cukier, na koniec wlać ocet i zagotować. Zdjąć z ognia, przecedzić i zalać grzyby w słoikach. Dla urozmaicenia smaku można dodać zblanszowane plasterki cebuli, marchewki, czosnku lub papryczki chili, co podkreśli smak np. pieczarek lub maślaków. Słoiki szczelnie zakręcić i przechowywać w chłodnym miejscu. Grzyby nadają się do jedzenia po 2 tygodniach, ale można je przechowywać znacznie dłużej.

Smacznego życzy KGW Mieszna