
MARYNOWANE PIECZARKI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1137 razy.

Kuchnia chińska

36 małych pieczarek

sok z jednej cytryny

Marynata:

1 rozgnieciony ząbek czosnku

sok z jednej cytryny

2 posiekane małe cebule

2 posiekane gałązki naci kolendry lub zielonej pietruszki i 1/4 łyżeczki zmielonej kolendry

1 łyżka zmielonej gorczycy

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka rozkruszonej kostki rosołowej

2 łyżki cukru

1/4 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

1/2 szklanki oleju

Każdą pieczarkę oddzielnie wypłukać pod bieżącą wodą, przełożyć do cedzaka. Dwa litry wody wlać do 4 l garnka, doprowadzić do wrzenia, wlać sok z cytryny, wsypać grzyby, zagotować, natychmiast przelać do cedzaka, odstawić do osączenia. Składniki marynaty starannie wymieszać w dużej misce, najlepiej szklanej. Każdą pieczarkę osuszyć czystą ściereczką, włożyć do marynaty, wymieszać przez podrzucanie, przykryć, wstawić na noc do lodówki, mieszając 2 razy. Podawać na przystawkę z innymi zimnymi potrawami.

Proporcje: dla 9-12 osób - na przystawkę

Uwaga! Nie powinno się trzymać pieczarek w marynacie dłużej niż dwa dni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD