
Grzyby marynowane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 28703 razy.

1 kg grzybów

2 łyżki soli

1 duża lub dwie małe cebule

szklanka wody

2 łyżki cukru

szklanka octu 10%

ziele angielskie

liście laurowe

Grzyby starannie przebrać , dokładnie oczyścić , umyć i osączyć . Wrzucić do wrzącej wody z łyżką soli i małą cebulą, ugotować aż zmiękną, wyjąć , osączyć . Włożyć do wcześniej wyparzonych słoików i ostudzić . Wodę zagotować z octem, cukrem, resztą soli i przyprawami, ostudzić . Przygotowanym octem zalać grzyby, zamknąć słoiki.

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>

bardzo dobre

Nadesłał(a): 2006-09-14 18:09:34

Wydaje mi się, że trochę za ostre wyjdzie. Lepsze proporcje, to: 1 szklanka octu, trzy szklanki wody i 1/2 szklanki cukru. Palce lizać .

Nadesłał(a):kelt111 <kelt111@wp.pl> 2006-09-22 12:09:09

CZESC, chcialbym tylko wiedziec ilu procentowy jest ocet? U nas w Canadzie tylko 5 procent mozna kupic. Wasza recepta przypomina mi przemis mojej babci, prosze, jesli mozesz, Wyslij mi E-imejla. Z powazaniem MIREK.

Nadesłał(a):mirosław malinowski <mir.mal@hotmail.com> 2008-04-22 08:04:14

Co do mocy octu to jest napisane w przepisie - 10%. To jest/był typowy w Polsce.

Nadesłał(a):MM 2008-04-22 08:04:30

Powiem tak

Miałem obawy czy napewn wyjdą. Teraz powiem tak. Cieszę się wspaniałym smakiem grzybów.

Naprawdę polecam

Nadesłał(a):Pawello 2008-10-09 21:10:09

grzyby sa b dore

Nadesłał(a):alicja <alicja-kruszynska@WP.PL> 2008-10-10 10:10:40

JESLI MA KOS INNYPRZEPIS TO BARDZO PROSZE O E MAILA

Nadesłał(a):ALICJA <alicja-kruszyna@wp.pl> 2008-10-10 10:10:23

Spoko te grzyby tylko troszke za ostre mi wyszly . thx za przepis pozdro yoyo mam 16 lat i ucze się na kucharza. Dzięki temu przepisowi dostałem 5.thx jeszcze raz :p

Nadesłał(a):EspeK (L) <analog30@wp.pl> 2009-09-17 18:09:57

Ja akurat lubię grzybki na ostro, więc daję proporcjonalnie: 1 szklanka octu i 1,5 szklanki wody, ale każdy może sobie tę proporcję zmienić wg swoich upodobań. A im więcej octu, tym więcej cukru.

Na każdy litr zalewy: ziele angielskie 15 ziaren, pieprz czarny 20 ziaren, 3 listki laurowe i 10 rozgniecionych owoców jałowca.

Jałowiec daje wspaniały, leśny, jakby "dziki" posmak ;)

Grzybki marynują wspólnie, w jednym słoiku kilka gatunków, ładniej wyglądają. Ważne tylko, aby prawdziwki, czyli borowiki myć i gotować osobno, bo inaczej zafarbują i nie będą już takie pięknie białe.

Nadesłał(a):Ania <zdrojka7@gmail.com> 2010-09-06 17:09:10