
Grzybki Marynowane

Dodano: 2005-03-11 13:41:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 11676 razy.

3 szkl.wody
1 szkl.octu
3 czubate łyżki cukru
pieprz,listeklaurowy,ziele angielskie.

Ze składników gotujemy zalewę.

Grzyby gotujemy około 10 min w dobrze slonej wodzie.Sitkiem przekładamy je dobrze odsączając do gotującej się zalewy octowej.Gotujemy około 3 min.Razem z zalewą przekładamy do słoików.Zakręcamy,odwracamy słoiki do góry dnem jak wystygną to już są gotowe.

Nadesłał: MS <>

Witam!!

Ja bym zalecał gotowac grzybki 3 razy za każdym razem zmieniając wodę.

Nadesłał(a):urbek <urbek@skrzynka.pl> 2006-08-25 21:08:47

Jak ktos chce super przepis , praktycznie identyczny pisac na yamaha92@wp.pl , te przepis jest wedlug nie kiepski ...`grzybki wychodzą kwasne, za kwasne. Pozdrawiam

Nadesłał(a):Damian <yamaha92@wp.pl> 2006-08-26 12:08:09

Damian,

nie krępuj się - napisz go tutaj w komentarzu albo wpisz jako oddzielny przepis.

Nadesłał(a):M 2006-08-26 12:08:02

wszystkie grzyby są jadalne z tym,ze niektore tylko raz

Nadesłał(a):zmijaaa 2006-08-31 17:08:25

Witam! Dziekuje bardzo za ten przepis grzybki wyszly wysmienite sa idealne w skamku troszke kwasne i slodkie zarazem tak jak ma być !!:)

Nadesłał(a):Emilia <emilcia0@poczta.onet.pl> 2006-09-10 11:09:09

Dobra robie,nareszcie jakis normalny przepis!dzieki;)))

Nadesłał(a):iwettka <iwona19634@o2.pl> 2006-09-16 15:09:47