
Grzyby marynowane

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1857 razy.

Sposób pierwszy

Do marynowania obrać należy grzyby prawdziwe borowiki. Grzyby starannie wymyte w zimnej wodzie, osączyć na sicie, włożyć w rondel, przesytać solą, nakryć i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu dobre pół godziny, aż sok puszcza; wtenczas je wylać na sito, a gdy osiąkną, włożyć w słoje i zalać gorącym octem, przegotowanym z cebulą, w plastry pokrajaną, liść mi bobkowymi, pieprzem i ang. ziele. Sos od grzybów pozostały użyć do zupy. Ocet powinien grzyby nakrywać ; gdyby po upływie kilku dni okazało się octu za mało, można jeszcze trochę octu przegotować i do słoja dolać . Nakryć pęcherzem.

Sposób drugi

Grzyby starannie wymyte wrzucić na gotującą się wodę mocno osoloną; gotować przez 15 minut, potem zlać na sito, niech dobrze osiąkną z wody. Ułożyć w słoje i zalać gorącym octem, przegotowanym z cebulą i korzeniami. Ten sposób jest niezawodny, gdyż grzyby nie pleśnią i długo się trzymają; pierwszym zaś sposobem przygotowane są smaczniejsze. Zdrowe korzenie grzybów należy marynować w ten sam sposób oddzielnie, używając do sosów.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"