Pieczarki marynowane w occie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3860 razy.

Do marynowania najlepsze są pieczarki drobne, które, nie obierając ze skórki tylko korzonki poobcinać, starannie wymyć w kilku zimnych wodach i osączyć dobrze na serwecie. Zagotować, na kwartę takich obranych główek, kwartę octu z dodaniem 4 listków bobk. i kilkunastu ziaren pieprzu oraz ang. ziela. We wrzący ocet włożyć pieczarki, nakryć i na wolnym ogniu gotować, aż będą miękkie około pół godziny. Gdy zastygną, wlać w słoiki i obwiązać pęcherzem. Ocet powinien pieczarki nakrywać. Marynując duże pieczarki, trzeba główki po wymyciu pokrajać na 2 lub 4 części, a w środku oczyścić z niepotrzebnych włókien. Korzonki zaś obcięte oskrobać i użyć na farsz do zrazów lub pomidorów farszów i na zupę, lub ususzyć je, utłuc i przechować w butelce, używając do różnych potraw w zimie.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"