



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Grzyby solone

Naczynie obciążyć czystym, wyparzonym kamieniem.

Składniki:

- sól, 15 dag
- świeży grzyb, 1 kg

Sposób przygotowania:

Oczyszczone grzyby wrzucić do osolonej, wrzącej wody (4 szklanki) i gotować 5—10 min. Wyjąć, odsączyć na cedzaku, ostudzić i układać warstwami w naczyniu, przesypując solą. Po napełnieniu naczynia przykryć grzyby czystym, wygotowanym kawałkiem płótna, a następnie talerzykiem lub drewnianym denkiem.

