



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

Grzyby kwaszone

Po napełnieniu naczynia przykryć grzyby czystym, wygotowanym płótnem, a następnie drewnianym denkiem i obciążyć czystym, wyparzonym kamieniem

Składniki:

- świeży grzyb, 1 kg
- sól, 3 dag
- cukier, 0.5 dag
- cebula, 10 dag
- liście laurowe, 3 szt.
- pieprz czarny, 4 szt.
- ziele angielskie, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Oczyszczone grzyby wrzucić do wrzącej, osolonej wody i obgotować w ciągu kilku minut. Wyjąć, odsączyć na cedzaku i ostudzić. Cebulę obrać, umyć i pokrajać w plastry. Grzyby, cebulę i przyprawy układać warstwami w naczyniu, przesypując solą.

