



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni  
(2450)

## **Pieczarki balsamico**

Zakręć lato w słoiku.

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Łatwe

**Sposób przygotowania:** gotowane

**Liczba porcji:** cztery

### **Składniki:**

- pieczarka, 1 kg
- czosnek, 4 szt.
- liście laurowe, 4 szt.
- rozmaryn, 4 szt.
- bazylia, 1 szt.
- ocet balsamiczny, 100 ml
- oliwa z oliwek, 4 łyżk.
- kapary , 1 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.
- chilli suszone, 4 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Pieczarki wytrząść do czystości ściereczką, czosnek obrać, zioła opłukać. Ocet wymieszać z oliwą z oliwek, dodać gałązki świeżych ziół, czosnek i 1 małą łyżeczką soli. Dodać 400 ml wody, doprowadzić do wrzenia i jeszcze chwilę pogotować. Do wrzątku włożyć grzyby, gotować pod przykryciem przez 3 minuty, kilka razy ostrożnie ale energicznie zamieszać. Pieczarki wyjąć dużą łyżką cedzakową, przełożyć do wyparzonych szklanych słoików. Dodać zioła, kapary i małe strączki chili. Marynatę ponownie zagotować, zalać grzyby, słoiki mocno zakręcić, odstawić przynajmniej na 2 dni, aby całkowicie przeszedł smak.

