

Grzyby marynowane w occie jabłkowym - skład

Wstępne przygotowanie grzybów

- 2-2,5 kg dowolnych leśnych grzybów, najlepiej oddzielnie kapelusze i trzonki
- sól kamienna niejodowana - garść

Obgotowywanie grzybów

- 3 litry wrzącej wody
- 5 łyżek octu jabłkowego (jeśli używasz spirytusowego - wystarczą 2 łyżki)

Przyprawy do każdego słoika ok. 300 ml

- 1 listek laurowy (suszony)
- 2 kulki ziela angielskiego
- pół łyżeczki białej (żółtej) gorczycy

Zalewa - porcja na około 2-2,5 kg grzybów

- 1,5 szklanki octu jabłkowego (jeśli jednak zdecydujesz się na ocet spirytusowy 10% - to tylko 1 szklanka octu)
- 3 szklanki wrzącej wody
- 1 szklanka cukru

Grzyby marynowane w occie jabłkowym - przygotowanie

Obgotowywanie grzybów

1. Leśne grzyby - dowolne, ale ja najbardziej lubię tu podgrzybki - oczyścić, oddzielić kapelusze od trzonków. Teraz musisz posolić grzyby garścią soli. Posolone grzybki odstaw w chłodne miejsce - do lodówki, zimnej spiżarni, na balkon. Takie grzyby w chłodzie mogą stać 1-2 dni bez uszczerbku dla smaku.
2. Gdy wreszcie znajdziesz wolną chwilę na dalsze kroki, przygotuj duży garnek z wrzącą wodą zakwaszoną octem jabłkowym. Po co ocet? Nie jestem pewna, ale kiedyś wyjaśniono mi, że ma wpływ na zachowanie koloru grzybów. No nie wiem. Ale gotuję w zakwaszonej wodzie grzyby przez około 5 minut. Pamiętaj, grzybki są słone, więc już nie musisz solić wody do gotowania. Wręcz przeciwnie! Użyj nowej porcji zakwaszonej wody do gotowania kolejnych porcji grzybów, jeśli masz ich dużo.
3. Grzybki odcedź na sicie/durszlaku i od razu przerabiaj dalej - póki ciepłe.

Przyprawy i zalewa do grzybów marynowanych w occie jabłkowym

1. Na 2-2,5 kg grzybów przygotuj jakieś 8-10 słoików o pojemności około 300 ml. Do każdego słoika włóż podane wyżej przyprawy - listek, ziele, gorczycę.
2. W dużym rondlu zagotuj (i gotuj przez 2-3 minuty) wszystkie składniki zalewy. Nie dodajemy do niej soli, bo grzybki są już wystarczająco słone.
3. Do każdego słoika wlej na dno nieco zalewy. Teraz dopiero włóż odcedzone grzyby, wypełniając słoik w 3/4. Dzięki temu w naczyniu nie pozostaną pęcherzyki powietrza. Dopełnij słoiczki zalewą, zakręcaj i pasteryzuj (ja gotowałam w kotle) przez 10 minut.