

Kurki marynowane



Składniki

1000 g drobnych kurek 1 klasy

Marynata:

4 szklanki wody

1 szklanka octu

1 łyżka soli

2 łyżki cukru

4 liście laurowe

6 ziarenek ziela

angielskiego

3 cebule pokrojone w

piórka

Opis wykonania

Kurki to jedne z najchętniej przyrządzanych grzybów. Zamknij ich smak w słoiku i ciesz się mistrzowskim smakiem o każdej porze!



Grzyby przebieramy, płuczemy i suszymy na sicie. Do marynaty nadają się tylko zdrowe, jędrne okazy.



Do garnka z gotującą wodą wrzucamy przebrane kurki i gotujemy ok. 12 min, na wolnym ogniu. Przecedzamy grzyby na sicie i hartujemy w lodowatej wodzie. Wszystkie składniki marynaty wkładamy do garnka i gotujemy 5 minut.



Po zagotowaniu dodajemy wcześniej przygotowane grzyby i gotujemy jeszcze 5 minut. Grzyby razem z zalewą przelewamy do słoików i zakręcamy wieczkiem. Pasteryzujemy 10 minut.