

Мариновани гъби

Салатка, гарнитура или допълнение към ястието

about 5 - 6 буркана ((700 мл))



Необходим някакъв опит

up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

- 5,5 кг гъби (пачи крак)
- 1 пак. Пикант фикс - сладко кисела Dr.Oetker
- 300 мл оцет (6% или 9%)
- 150 г захар
- 1 пак. консервант Dr.Oetker

1 Приготвяне:

Измийте и почистете гъбите. По-малките гъбки оставете цели, а по-големите разрежете на половинки или на по-малки парченца. Разделете гъбите на 4 части. В дълбок съд сипете вода, колкото да покрие дъното и я сложете да заври. Щом водата заври, прибавете първата част от гъбите. Оставете ги да поврат на слаб огън с отворен капак около 10 минути. Извадете горещите гъби с дървена лъжица и ги сложете в един от пригответените буркани. Останалите гъби пригответе по същия начин.

Смесете съдържанието на пакетчето Пикант фикс с водата, оцета и захарта. Така получената марината сложете на огъня и я оставете да ври за 3 - 5 мин., като бъркате непрекъснато. След като сместа заври, могат да се добавят допълнително оцет и захар според вкуса, който желаете да получите. След като свалите маринатата от котлона, прибавете към нея консерванта. Разбъркайте я добре и я излейте още гореща върху гъбите. Разклатете бурканите добре и долейте марината, ако е необходимо. Затворете бурканите веднага.