

Kurki w marynacie

Przepis dodany przez użytkownika trini6



grzybki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kurki - 1 i 1/4 kg
- cukier - 1 i 1/2 łyżka(i)
- mała cebula - 6 szt.
- liście laurowe - kilka
- pieprz (ziarna) - 1 łyżeczka(i)
- kolendra - 1 łyżeczka(i)
- ocet - 1/2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1.



Grzyby oczyścić, umyć, dokładnie osuszyć, włożyć do rondla, dodać sól, cukier i cebulę, wymieszać. Dusić na wolnym ogniu ok 45 min.

2.

Zagotować ocet z 1/2 szklanki wody i z przyprawami i zalać nim uduszone grzyby. Ostudzić. Włożyć do słoików.