

# Ciuperci marinate

[shashin type="photo" id="15629" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Reteta asta de ciuperci marinate o am de la prietena mamei (tanti Neli, va pupam!!!!!!!). Si reteta, si ciupercile :D. Si e pe cat de simpla, pe-atat de gustoasa.

Voi folosi o parte din ele la o salata minunata de pui cu ciuperci, iar restul le vom savura cu placere langa o friptura sau „ceva bun” de post!!!

Ingrediente (3 borcane de 400g):

- 1 kg. ciuperci (champignon, pleurotus, etc.)
- 2, 3 catei de usturoi (mici)
- 2 foi de dafin
- boabe de piper
- boabe de mustar

Saramura:

- 600 ml. apa
- 1 lingura sare
- zeama de la o lamaie

Mod de preparare:

Se face saramura, punand apa cu sarea si zeama de lamaie la fiert timp de 5 minute. Se taie ciupercile in felii potrivite si se adauga in saramura. Se lasa la fiert inca 5 minute. Se scot

apoi afara si se pun in strecuratoare.

Se aseaza in borcane cu boabe de piper (nu multe, 3-4 intr-un borcan), boabe de mustar (astea-s mai mici, deci merg si 10-12:P), foi de dafin (daca foaia de dafin e mare, o rupeti in doua, si folositi la un borcan numai o jumătate). Se pune cate un usturoi mic in fiecare borcan si se toarna saramura fierbinte. Se inchid borcanele cu capace ermetice si se pun sub paturi pana a doua zi.

[shashin type="photo" id="15630,15631" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sfat: Se poate folosi otet in loc de zeama de lamaie (2-3 linguri) iar la cantitati mai mari se pun 2 aspirine pisate in saramura fierbinte.