

Žampiony v octě

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony 2 kg
- Cibule 10 ks
- Bobkový list 2 ks
- Ocet 500 ml
- Voda 500 ml
- Kuličkové koření 4 ks
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby opereme a 3 minuty povaříme v mírně osolené vodě (blanšírování). Ocedíme a dáme vychladnout.

Svaříme vodu s octem, solí a kořením, necháme vychladnout a tímto nálevem zalijeme žampiony, které jsme narovnali do sklenic. Při olnění sklenic houby prokládáme oloupanou a nakrájenou cibulí.

Sklenice zavíčkujeme a žampiony v octě sterilujeme 30 minut při 95 °C.