

Grzybki w pomidorach

data aktualizacji: 2019.10.16 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 durszlak grzybów (najlepiej mieszanych)
- 4 większe cebule
- ½ szklanki oliwy
- ½ szklanki wody
- 5 łyżek octu
- 5 łyżek cukru
- 1 mały koncentrat pomidorowy w słoiczku
- 1 mały keczup (pikantny lub łagodny)

Przygotowanie:

Posiekaną cebulę dusimy w garnku na złoty kolor, żeby zmiękła. Grzyby powinny być lekko obgotowane. Kroimy je i dodajemy do cebuli. Wszystko razem dalej dusimy. Do tego wlewamy ½ szklanki oliwy, ½ szklanki wody, 5 łyżek octu, 5 łyżek cukru oraz mały koncentrat pomidorowy w słoiczku i mały keczup. Całość dusimy jeszcze około 10 minut. Jeśli konsystencja jest zbyt gęsta,

można dolać trochę wody i jeszcze trochę dusić. W wygotowane słoiki kładziemy gorące grzyby i zakręcamy. Słoiki z grzybową zawartością układamy w garnku i zalewamy wodą. Od chwili zagotowania się wody, gotujemy słoiczki 15 minut.

Tak przyrządzone grzyby idealnie nadają się do obiadu.

Przepis Janiny Sekreckiej z Koła Gospodyń Wiejskich w Ossie

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33565-grzybki-w-pomidorach>