

Marinirane pecurke



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** livadskih šampinjona
- **2l** vode
- **1 puna kašicica** soli
- **1 kesica** limontusa

Zatim:

- **600 ml** vode
- **100 ml** alkoholnog sirceta
- **1 puna kašicica** soli

Priprema

Staviti 2l vode u šerpu da se greje i dodati so i limontus, kada voda pocne da kljuca dodati kilogram pecurki, očišćenih i saseckanih na komadice (i kapice i drškice). Pustiti da vri 7 minuta pa ih ocediti od vode i zaliti ih hladnom vodom.

Zatim u 600 ml vode dodati 100 ml sirceta i so i staviti da prokljuca. U toj vodi kuvati pecurke 5 minuta. Nakon toga stavljati pecurke u tegle i nalivati tom vodom u kojoj su se kuvale. Zatvoriti tegle i uviti u cebe sve dok se ne ohlade.

Savet

Ovako pripremljene peurke možete i kasnije koristiti za pripremu pite ili kao meze, predjelo, za neke salate, namaze, testenine, uz šta god da ih volite. U tegle možete dodati i par zrna bibera.