

Ciuperci la Borcan pentru Iarnă – Salată de ciuperci cu gogoșari – Gustoasă și savuroasă, merită încercată



Ciuperci la borcan pentru iarnă, un deliciu de salată de ghebe cu legume marinate. Atât de gustoasă a ieșit, încât aceste ciuperci, **ghebe cu gogoșari și ceapă**, plus încă câteva ingrediente, te vor cuceri.

Ciuperci la Borcan pentru Iarnă



În această rețetă îți voi arăta pas cu pas cum să pui **salată de ciuperci**, ciuperci cu legume, cu gogoșari, cu ceapă, usturoi, țelină, morcov, la borcan.

Totul e **super delicios** și ai să îți amintești de odinioară, de **rețeta bunicii de ciuperci marinate** cu legume la borcan.

Ingredientele pentru ciuperci marinate cu legume la borcan, mai jos în descriere, iar rețeta de salată de ciuperci cu gogoșari la borcan pas cu pas, în video, cât și scris.

- 1 kg de ciuperci, curățate și fierte înainte
- 2 morcovi mari

- 3-4 4 cepe medii
- 4 gogoșari
- 2 ardei grași
- 6 căței mari de usturoi
- 100 gr de țelină rădăcină
- 1 litru de apă
- 80-100 ml oțet de 9 grade din vin
- 25-30 gr sare sau după gust
- 50 gr zahăr
- 3 frunzulițe de dafin
- 1 1/2 linguriță de boabe de piper
- 1 lingură rasă de boabe de muștar
- 1 linguriță boabe de coriandru

1. Taie cele 3 cepe „peștișor”, adică felii subțiri, și pune-le într-un bol.



2. Feliază cei 6 căței de usturoi cât mai subțire și adaugă-i peste ceapă.

3. Taie ardeii grași și gogoșarii în fâșii și adaugă-i în bol.

4. Dă 2 morcovi mari și 100 de grame de țelină rădăcină pe răzătoarea mare și pune-le în bol peste celelalte legume.

5. Într-o oală mare, pune 1 litru de apă, 30 de grame de sare, 50 de grame de zahăr, o lingură de boabe de muștar, o linguriță de boabe de coriandru, o linguriță și jumătate de piper boabe, 3 frunzulițe de dafin și 80 ml de oțet din vin de 9 grade.



6. Amestecă bine și pornește aragazul.

7. Adaugă în oală toate legumele tăiate și amestecate din bol.

8. Peste legume, adaugă 1 kg de opintici (ghebe) gata fierți.



9. Amestecă totul și lasă la foc moderat spre mic timp de

25 de minute, amestecând ocazional.

10. Între timp, sterilizează borcanele la cuptor, la 160 de grade, timp de 15 minute.

11. După cele 25 de minute, oprește focul și pune conținutul fierbinte în borcanele sterilizate și fierbinți.



12. Închide bine borcanele și lasă-le să se răcească treptat sub o pătură timp de 3 zile.

13. După cele 3 zile, salata de ghebe este gata de savurat. Poți adăuga ulei după gust în momentul servirii.

