

Ciuperci marinate în stil balcanic – Arome autentice și texturi delicioase



Ciuperci marinate



Iată cum să faci **cea mai gustoasă marinată pentru ghebe**, perfectă pentru iarnă. Această rețetă de **ghebe în oțet**, moștenită de la bunica, este atât de delicioasă încât te lingi pe degete. Te invit să o încerci!

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 1,5 kg ghebe/opințici gata pregătiți (curățați și fierți)
- 2 litri apă
- 80-100 ml oțet de 9 grade din mere
- 3-4 căței de usturoi
- 20 g sare neiodată
- 30 g zahăr
- 2 frunzulițe de dafin
- 4 boabe de ienibahar
- 1 linguriță de piper boabe
- 1 linguriță boabe muștar
- 1 linguriță rasă de boabe de coriandru

1. Pregătește o oală suficient de mare pentru 2 litri de apă. Adaugă 80 ml oțet din vin de 9 grade. Pune 2 frunze de dafin, 3 căței de usturoi, 20 grame de sare grunjoasă neiodată, 30 grame de zahăr, 4 boabe de ienibahar, o linguriță de boabe de piper, o linguriță de boabe de muștar și o linguriță de boabe de coriandru.
2. Pune oala pe foc și adaugă 1,5 kg de ciuperci (fierte anterior). Fierbe totul timp de 20-25 de minute, pentru a permite aromelor să pătrundă ciupercile. Dacă dorești, poți adăuga 50 ml de ulei, dar este opțional.
3. Pregătește borcanele (sterilizate la cuptor la 160°C timp de 15 minute).
4. Umple borcanele cu ciupercile și apoi toarnă saramura peste ele, până la marginea borcanului.
5. Închide bine borcanele cu capace și testează dacă sunt sigilate corect.
6. Lasă borcanele să se răcească înfășurate sub o pătură pentru aproximativ 3 zile. După răcire, ciupercile marinate sunt gata de consumat sau depozitat pentru iarnă.