

Hribi la borcan (pentru iarnă) – Rețetă simplă, ideală pentru ciulama sau alte bunătăți cu ciuperci



Hribi la Borcan



Această rețetă simplă de hribi la borcan este ideală pentru ciulama de ciuperci sau hribi cu smântână și nu ocupă loc în congelator. Se păstrează perfect peste iarnă și este potrivită și pentru alte tipuri de ciuperci.

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

- hribi sau orice alt tip de bureți/ciuperci
 - se vor opări în soluție salină în care se pun 25 g de sare la un litru de apă
1. Curăță fiecare hrib, îndepărtând pământul și verificând să nu fie stricat. Spală hribii foarte bine.
 2. Taie hribii mari în bucăți mai mici, lăsând hribii mici întregi.
 3. Pune 4 litri de apă într-o oală și adu la fierbere. Adaugă 4 linguri de sare (25 g de sare per litru de

apă). Adaugă hribii în apa cu sare și fierbe timp de 15 minute. După fierbere, scoate hribii și lasă-i să se scurgă.

4. Așază hribii opăriți în borcane, lăsând spațiu pentru saramura pe care au lăsat-o.
5. Pune borcanele într-o oală cu apă până la nivelul lor, adu apa la fierbere, și lasă borcanele să fiarbă timp de 25 de minute. Lasă borcanele să se răcească treptat peste noapte.
6. După răcire completă, borcanele sunt gata de depozitare și pot fi folosite pentru diverse rețete pe timpul iernii, cum ar fi ciulama de ciuperci.