




Salata od pečuraka

Pikantna salata sa vrganjima

1 Porcija    Jednostavno Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1,4 kg lisičarki
2 kg vrganja
1,5 litra vode
500 ml vinskog sirćeta crvenog (8%)
150 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Pikant fixa kiselog

1 Priprema:

Operite i odmerite pečurke, odmerite. Pomešajte pečurke i stavite ih u veliku posudu. Vodu sipajte u lonac, dodajte vinsko sirće, šećer i sadržaj kesice Pikantfix-a kiselog. Kada provri kuvajte još 3 - 5 minuta. Vrućom tekućinom prelijte pečurke u posudi i ostavite ih tako da odstoje oko 5 minuta. Potom ocedite pečurke i poslažite ih u tegle. Tekućinu još jednom prokuvajte. Vrućom tekućinom prelijte pečurke u teglama. Tegle zatvorite poklopcima na navoj. Kada se tegle ohlade, čuvajte ih na suvom i hladnom mestu.