

GĄSKI KISZONE

Wpisany przez Dana

wtorek, 02 października 2007 18:48 - Poprawiony środa, 03 października 2007 08:58

Gąski dokładnie umyć pod bieżącą wodą i raz zagotować. Wlać na sito i jeszcze płukać w zimnej wodzie wyjmując z



jednego naczynia z wodą i przekładając do drugiego. Powtórzyć to 4-5 razy. Jest to doskonały sposób na usunięcie piasku z grzybów, lepszy niż płukanie pod bieżącą wodą. Umyte grzyby jak najdokładniej osączyć z wody (jest to bardzo ważne, można nawet poukładać na ręcznikach papierowych).

Na dnie kamiennego garnka ułożyć kilkucentymetrową warstwę grzybów, posypać **niewielką garstką soli**

i znowu warstwa grzybów i sól - tak do wyczerpania grzybów. Górną warstwę również posypać solą, przykryć deseczką lub talerzem i obciążyć kamieniem. Jeżeli garnek nie będzie pełny, można go uzupełniać przez kolejne dni. Nie należy jednak przekraczać okresu 7 dni, gdyż po tym czasie grzyby zaczynają nabierać „kiszzonego” smaku.

Tak przygotowane grzyby postawić w chłodnym miejscu. Po upływie 3 - 4 tygodni są już ukiszone.

Podaje się je jako przystawkę z posiekaną cebulą.

wg Gosi Buczkowskiej z Zielonej Góry