

Houby s octem

očištěné pevné mladé houby nakrájené na kousky

voda, ocet a sůl na předvaření

voda na propláchnutí

[nálev na okurky](/h-recepty-zobraz.php?soubor=N%C3%A1lev+na+okurky4)

Houby očistíme, nakrájíme, propláchneme vodou a vložíme do hrnce. Zalijeme je vodou tak, aby byly ponořené, přidáme sůl a ocet (na litr vody lžičku soli a lžici octa) a mírným varem převaříme 10 minut. Pokud to jde, odebíráme průběžně vzniklou pěnu. Poté scedíme a propláchneme vodou. Naplníme do skleniček (pozor! houby šlemovatí a nasají nálev, takže plníme jen do polovina až dvou třetin skleničky), zalijeme nálevem, zavíčkuje. Sterilujeme 20 minut při 80 °C.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---