

# Pieczarki marynowane

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**marynowane**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- pieczarki - 80 dag
- ocet z białego wina - 3/8 l
- ziarna pieprzu - 2 łyżka(i)
- cytryna -
- pęczek tymianku -
- oliwa - 3/4 l

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Grzyby włożyć do octu z przyprawami i ziołami, dusić 5 minut. Grzyby przełożyć z plasterkami cytryny do słoika, zalać oliwą na tydzień