



Marinoidut herkkusienet

Aineet: 2 rasiaa (á 200 g)
tasakokoisia herkkusieniä
Liemi:
1 sipuli
2-4 valkosipulinkynttä
pala porkkanaa
1 tl musta- ja roseepippureita
(1 tl viherpippureita)
laakerinlehti
2 dl vettä
1/4 dl öljyä
1/2 dl valkoviinietikkaa tai sitruunamehua
1 tl suolaa
2-3 rkl sokeria
(1-2 rkl yrttisilppua,
tilliä tai kirveliä ja persiljaa)

Valmistus: Puhdista sienet hyvin ja viipaloi tai halkaise ne tarpeen mukaan tölkkiin. Kuori ja paloittele sipuli, valkosipulinkyntset ja porkkana. Murskaa pippurit ja laakerinlehti kevyesti. Kiehauta vesi. Sulata siihen sekoittaen suola ja sokeri. Lisää muut aineet. Kaada liemi sienten päälle ja anna maustua kylmässä ainakin seuraavaan päivään. Tarjoa sienet ruoan lisänä tai salaateissa. Säilytä ne kylmässä.