



Ciuperci murate în ulei și vin

Dificultate Medie

Timpul de pregătire 20 min

Timp total 45 min

Dimensiunea porției 12 portii

Ingredient

- 6 Usturoi
- 400 g Vin alb, sec sau semi-sec
- 2 linguriță de sare
- 1000 g Ciuperci, specimene cât mai mici
- 400 g Ulei de măsline
- 100 g Oțet de vin alb
- 3 Stem rozmarin

Pregătire

1. Se adauga usturoiul in vasul de amestecare si se toaca timp de **3 sec./viteza 8**.
2. Adăugați vin alb și sare, puneți recipientul Varoma, cântăriți ciupercile, închideți Varoma și gătiți timp de **10 min./Varoma/pasul 1**.
3. Folosind spatula, rearanjați ciupercile astfel încât ciupercile să vină de la margine până la mijlocul recipientului Varoma, închideți Varoma și gătiți încă **5 min./Varoma/etapa 1**. Varoma deoparte.
4. Se adaugă ulei de măsline și oțet în bulion în vasul de amestecare și se încălzește timp de **5 min./100°C/pasul 1**.
5. Puneți ciupercile într-un borcan de porțelan sau faianță, puneți crenguțe de rozmarin, turnați cu grijă peste decoctul de ulei-vin fierbinte (ciupercile trebuie acoperite cu decoctul), depozitați în frigider și turnați într-un borcan decorativ de sticlă pentru servire.

Elemente utile

Frigider

Sugestii & Sfaturi

- Ciupercile ajung la condimentele potrivite după două zile și se păstrează în frigider timp de cel puțin o săptămână.
- Înjumătățire sau sfert de ciuperci mari.
- De asemenea, puteți umple ciupercile fierbinți în borcane cu șurub cu decoctul și le puteți păstra mai mult timp. Atunci ești pregătit și pentru grătare spontane.
- În loc de crenguțe de rozmarin, puteți folosi, de asemenea, o grămadă de pătrunjel neted, fără tulpini, aproximativ tocate.