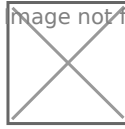


# Κοκτέιλ μανιταριών τουρσί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



## COCTAIL MANITARION 430x575

Χρησιμοποιήστε το σε σάντουιτς, για να νοστιμίσετε βραστές ή ωμές σαλάτες, αλλά και για να συνοδεύσετε ψητά κρεατικά...

Μερίδες:5 μικρά βαζάκια Χρόνος προετοιμασίας:30' Χρόνος μαγειρέματος:10'  
Έτοιμο σε:40' Χρόνος αναμονής:1 μήνας

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ:Σιμόνη Καφίρη

Υλικά

2 κιλά μανιτάρια (διάφορα είδη, μικρά και μεγάλα)

1 λίτρο ξίδι

½ λίτρο νερό

1 κουτ. σούπας κόκκους πιπεριού

2 φύλλα δάφνης

μερικά κλαράκια θυμάρι

ελαιόλαδο

αλάτι

Διαδικασία

Καθαρίζετε τα σκληρά μέρη των μανιταριών με το ειδικό εργαλείο για τις πατάτες.

Σκουπίζετε τα μανιτάρια με βρεγμένο πανί και κόβετε τα μεγάλα (π.χ. πλευρώτους ή portobello) σε μικρότερα κομμάτια, αφήνοντας ολόκληρα τα μικρά. Κατόπιν τα αλατίζετε και τα αφήνετε για λίγο σε σουρωτήρι.

Βράζετε το ξίδι με το νερό, τους κόκκους πιπεριού, τη δάφνη και λίγο αλάτι ακόμα. Ρίχνετε τα μανιτάρια και τα βράζετε για 10 λεπτά, ώστε να μείνουν τραγανά. Τα στραγγίζετε καλά σε σουρωτήρι.

Αποστειρώνετε γυάλινα βάζα με φαρδύ στόμιο, ρίχνετε μέσα λίγο λάδι και προσθέτετε μερικά μανιτάρια. Καλύπτετε με λίγο λάδι ακόμα, ρίχνετε άλλη μια στρώση μανιτάρια και επαναλαμβάνετε τη διαδικασία μέχρι να γεμίσει το βάζο, φροντίζοντας το λάδι να καλύπτει εντελώς τα μανιτάρια.

Ρίχνετε σε κάθε βάζο κι από ένα κλαράκι θυμάρι, σκεπάζετε με λαδόκολλα και κατόπιν σφραγίζετε τα βάζα με το καπάκι τους. Τα αφήνετε σε ντουλάπι για 1 μήνα πριν τα καταναλώσετε και, αφού τα ανοίξετε, τα διατηρείτε στο ψυγείο.

**Πηγή:** [olivemagazine.gr](http://olivemagazine.gr)