



Nagyjából 50 dekányi kucsmagombát kefével és gombászkéssel megtisztítunk, majd megmossuk és azt is ellenőrizzük, nincs-e a belesejükből megbúvó kártevő. Kb. 5 deci vizet forralunk, amibe 1-2 evőkanál kristálycukrot, 1-2 evőkanál 10%-os ecetet, fél kiskanál sót, 1 kiskanál egész fekete borsot és 2 babérlevelet szórunk. Belerakjuk a gombát és az újra forrástól számított 5-6 percig főzzük. Leszűrjük, majd a gombát húsvilla segítségével egy 0,75 literes, kellően kifertőtlenített üvegbe rakjuk. Közben mindenféle kedvünkre való fűszert is belerejtünk: jól megmosott petrezselymet, kaporot, metélőhagymát, kicsi piros erős paprikát (ezt előtte megszurkáljuk, mert tele van levegővel, és feljönne az üveg tetejére), egész borsot, mustármagot. A gomba ízes főzőlevét megkóstoljuk, ha híján lenne valaminek, azt pótoljuk, majd még melegen a gombára öntjük. Megvárjuk, amíg kihűl, azután kb. ujjnyi olívaolajat öntünk a tetejére, ami elzárja a levegő útját, így nem romlik meg a gombasavanyúság. Jól lezárva, sötét, hűvös helyen gond nélkül tárolhatjuk 3-6 hónapon át. Ugyanezzel a módszerrel elrakhatjuk savanyúságnak a többi gombát is, akár vegyesen, akár fajtánként. Felbontás után hűtőben kell tartani. Nagyon finom lecsöpögtetve, fele-fele natúr joghurttal és majonézzal keverve. Ízlés szerint apróra vágott kaporot, petrezselymet, metélőhagymát vagy medvehagymát is keverhetünk hozzá.

Megjegyzés

- A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgáltassa be gombaszakértővel!