



### SESTAVINE

- 1 kg jurčkov
- 5 dcl vode
- 10 dag soli

## Jurčki v slanici

Chef klavdija hiti

Vrsta jedi: priloga

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: čisto lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Jurčke očistimo in narežemo na primerno velikost. Če so jurčki majhni jih lahko vložimo kar cele. Jurčke kuhamo v vodi 10min, cele 12min. Ko so kuhani jih damo v kozarce in prelijemo z vročo mešanico soli in vode. Kozarce pokrijemo in damo v odejo, da se počasi ohladijo.

### CHEFOVI NASVETI

Ta recept je zelo slan in gobe so večinoma uporabne za enolončnice, ki pa jih sploh ni potrebno soliti. Sol se ublaži, če se jih prevre v vodi, še prej pa spere. Za blažjo verzijo uporabite raje 3 žlice soli na 1l vode.