
Ślimaki nadziewane

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1169 razy.

Kuchnia węgierska

4 tuziny ślimaków

40 g masła

2 sardynki w oleju

10-15 ziarenek pieprzu

1-2 łyżki kwaśnej śmietany

1 marchew

szczypta pieprzu

1 pietruszka

1 łyżka tartej bułki

plaster selera

brązowy sos

Ślimaki kilka razy dokładnie umyć, wciąż zmieniając wodę, i ugotować je w osolonej wodzie razem z oczyszczoną włoszczyzną i pieprzem ziarnistym. Wylać na sito i wyjąć z nich mięso. Skorupki wewnątrz starannie oczyścić solą i dobrze wypłukać. Głowy i ogony ślimaków: odciąć, tułowie oczyścić ze śluzu, drobno pokrajać i udusić na maśle. Następnie wymieszać je starannie z drobno pokrajanymi sardynkami, tartą bułką, kwaśną śmietaną, solą i pieprzem i uzyskaną masą napełniać skorupki. Skorupki otworem do góry wstawić do brytfanki i zapiec w piekarniku. Podawać na stół z brązowym sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713445253

Nadesłał(a): 2024-06-18 00:41:40