
Ślimaki

Dodano: 2000-07-25 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5779 razy.

wymyj je i muszle.

Prosty przepisik:

1/drobniutko posiekaj: natka pietruszki, czosnek, szczypiorek.

2/wymieszaj 1/jw. z masłem, dodaj sol i pieprz do smaku. Ilość masła i zieleniny a szczególnie czosnku zależy od indywidualnego smaku i ilości ślimaków, pokombinuj.

3/do wymytych muszli wlej odrobine rosolu z kury.

4/wetknij do muszli tego nieszczesnika

5/zalep otwor muszli masa zrobiona w/g 1/ i 2/

6/wstaw do nagrzanego do 200C piekarnika na jakies 10-15 min oczywiscie tak ustaw muszle zeby maslo nie wyplynelo.

Mniej szykownie ale wygodniej.Zamiast muszli mozesz uzyc malych kamionkowych - glazurowanych miseczek.sa takie do kupienia,malutkie-jedna miseczka miesci tylko jednego nieboraka.

W tym przypadku mozesz sobie podarowac dodatek rosolu. Slimak ma po prostu ugotowac sie i "plywac" w roztopionym maselku.

Biala bulka dopelni poczustunek.

Jak smakuje? Dla mnie pycha.

From: vortex <vortex@connect.ab.ca>

Jak są żywe to najpierw musisz wsadzić je na piasek lub mąkę żeby się oczyściły. Potem wyjąć je z koksw, oczyścić z wnętrzości tak żeby została sama noga i przyrządzić to wg przepisu vortex'a.

Jest tylko problem z muszlami.

Podczas wyjmowania muszle pewnie popękają (a jak nie to i tak są problemy z oczyszczeniem ich wnętrza) i musisz kupić puste lub zrobić jak podaje vortex w glinianych miseczkach.

Pozdrawiam DiDi

From: DiDi <didier@kki.net.pl>

poszukiwałem zawzięcie przepisu i udało się , zacząłem mieć ślinotok , oznacza to, że potrawa będzie smakowita .

Dzięki za przepis

Nadesłał(a):wit <witek@o2.pl> 2006-05-05 20:05:14

żywe ślimaki proponuje włożyć do pojemnika(koszyk)dodać świeże zioła(rozne)i przykryć trzymać kilka dni metoda ta nazywa się kupkowaniem następnie oczyścić i ugotować w białym winie przygotować masło;

do masła dodać czosnek pietruszke musztardę dżon anyżowkę lub koniak sol pieprz następnie nadziać muszle i zapiec jeśli chodzi o ilość proponuje na indywidualne upodobania i własny smak

Nadesłał(a):krakus 2006-05-18 07:05:55

Żywe ślimaki po złapaniu kupieni czy innym sposobie zaopatrzenia wkładamy w druciany koszyk o takich oczkach aby wiadomo nie

uciekły nam. W tym koszyku trzymamy je około 5 do 7 dni aby się wyprużniły codziennie je myjemy aby nie zajały się tym co z nich zejdzie. Można wcześniej pokarmić je przez 3 dni koperkiem natką selerem i następnie wyprużnianie. Po tym czasie myjemy wszystkie dokładnie czyścimy skorupki szczoteczką do mycia rąk, po oczyszczeniu ślimaki zasypujemy bardzo obficie solą po godzinie znów je myjemy ze śluzu który ślimaki puszcza. Obmyte ślimaki wrzucamy do wrzątku na 30min. wyjmujemy przelewamy zimną wodą i delikatnie wyjmujemy ślimacze nóżki z muszelek. Odcinamy do jedzonka tylko nóżki (po ugotowaniu wyglądają jak małe języczki)wnętrznosci do kosza :) mięsko gotujemy (nóżki)1,5 godziny w rosółku na wolnym ogniu. W tym czasie możemy przygotować muszle jeśli mają to być ślimaki po burgundzku polsku itp czyli w muszelkach. muszelki wygotowujemy dokładnie czyścimy i na koniec wyprażamy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni

dobra stronka z przepisami na ślimaki sam często stosowałem przepisy na ślimaczki wszystkie wychodziły extra
[<http://www.slimaki.com.pl/przepisy/przepis.php>]

pozdrawiam i smacznego afrodyzjaku bo podobno nim ślimaczki są
Nadesłał(a):baybronek <bronek30@autograf.pl> 2010-09-27 12:09:16