Ślimaki

Dodano: 2000-07-25 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5931 razy.

wymyj je i muszle.

Prosty przepisik:

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

2/wymieszaj 1/jw. z maslem, dodaj sol i pieprz do smaku. Ilosc masla i zieleniny a szczegolnie czosnku zalezy od indywidualnego smaku i ilosci slimakow, 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 poczestunek.

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 oczyciły. Potem wyjąć je z koksw, oczycić z wnętrzności 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 bedzie smakowita .
Dzieki za przepis
Nadesłał(a):wit <witekrz@o2.pl> 2006-05-05 20:05:14

zywe slimaki proponuje wlozyc do pojemnika(koszyk)dodac swieze ziola(rozne)i przykryc trzymac kilka dnii metoda ta nazywa sie kupkowaniem nastepnie oczyscic i ugotowac w bialym winie
przygotowac maslo;
do masla dodac czosnek pietruszke musztarde djon anyzowke lub koniak sol pieprz nastepnie nadziac muszle i zapiec jesli chodzi ilosci proponuje na indywidualne upodobania i wlasny 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 zajadały się tym co z nich zejdzie. Można wcześniej pokarmić je przez 3 dni koperkiem natką selerem i następnie wypruż nianie. 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 slimaki puszczą. 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)wnętrzności do kosza :) mięsko gotujemy (nóżki)1,5 godziny w rosołku 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 wypraż amy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni

dobra stronka z przepisami na ślimaki sam często stosowałem przepisy na slimaczki 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