
Musze sw. jacka z grzybami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2778 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

12 muszli sw. Jacka,

200 g pieczarek,

200 g masła,

2 łyżki tartej bulki,

2 żółtka,

1 łyżka maki.

Wywar:

100 ml białego wytrawnego wina,

250 ml wody,

1 cebula,

1/2 łyżeczki tymianku,

1 liść laurowy, sol, pieprz.

1. Muszle sw. Jacka umyć pod bieżącą wodą. Zachować tylko twarde części małży:

biała i pomarańczowa. Skorupki z muszli dokładnie wyszorować szczoteczką,

odłożyć.

2. Pieczarki obrać, opłukać, pokroić w plasterki. Cebule obrać, opłukać, drobno posiekać.

3. Przygotować wywar: zagotować wodę z winem. Dodać cebule, liść laurowy, tymianek, sol i pieprz. Gotować na małym ogniu. Po 20 min wrzucić małże i gotować 4 min. Wywar przecedzić, małże przeciąć na pół.

4. Na patelni rozgrzać 50 g masła, włożyć pieczarki i małże. Smazać kilka minut

5. Żółtka wymieszać z 2 łyżkami przecedzonego wywaru. Na drugiej patelni rozgrzać 50 g masła, dodać maki, wymieszać, rozprowadzić pozostałym wywarem.

Dodać żółtka i po kawalku pozostałe masło. Doprawić sos solą i pieprzem.

6. W naczyniu do zapiekania ułożyć 4 muszle. Do każdej muszli wlać 1 łyżkę sosu. Włożyć grzyby i 3 małże, wlać resztę sosu, posypać tartą bułką, wstawić

do gorącego piekarnika na 10 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 38.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)