

---

# Muszle sw. jacka z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2839 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 40 min.

12 muszli sw. Jacka,

200 g pieczarek,

200 g masla,

2 lyzki tartej bulki,

2 zoltka,

1 lyzka maki.

Wywar:

100 ml bialego wytrawnego wina,

250 ml wody,

1 cebula,

1/2 lyzeczki tymianku,

1 lisc laurowy, sol, pieprz.

1. Muszle sw. Jacka umyc pod biezaca woda. Zachowac tylko twarde czesci malzy:

biala i pomaranczowa. Skorupki z muszli dokladnie wyszorowac szczoteczka,

odlozyc.

2. Pieczarki obrac, oplukac, pokroic w plasterki. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac.

3. Przygotowac wywar: zagotowac wode z winem. Dodac cebule, lisc laurowy, tymianek, sol i pieprz. Gotowac na malym ogniu. Po 20 min wrzucic malze i gotowac 4 min. Wywar przecedzic, malze przeciac na pol.

4. Na patelni rozgrzac 50 g masla, wlozyc pieczarki i malze. Smazyc kilka minut

5. Zoltka wymieszac z 2 lyzkami przecedzonego wywaru. Na drugiej patelni rozgrzac 50 g masla, dodac make, wymieszac, rozprowadzic pozostalym wywarem.

Dodac zoltka i po kawalku pozostale maslo. Doprawic sos sola i pieprzem.

6. W naczyniu do zapiekania ulozyc 4 muszle. Do kazdej muszli wlac 1 lyzke sosu. Wlozyc grzyby i 3 malze, wlac reszte sosu, posypac tarta bulka, wstawic

do goracego 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)