Ostrygi zapiekane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2443 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

20 ostryg,

200 ml bialego wina,

100 g masla,

1 jajo,

2 lyzki tartej bulki,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Muszle oczyscic z wodorostow, dokladnie wyszorowac szczoteczka pod biezaca

woda. Ostrym nozem ostroznie podwazyc skorupki i otworzyc. Odciac ostrygi od

skorupek. Plytsze skorupki odrzucic, a glebsze oplukac i zachowac. Wyjete

ostrygi oplukac w osolonej wodzie.

2. Zagotowac wino, wrzucic ostrygi, obgotowac na duzym ogniu, wyjac po kilku

sekundach.

3. Zielona pietruszke oplukac, drobno pokroic. Ugotowac jajo na twardo. Ostudzic, drobno posiekac. Na patelni rozgrzac maslo, przyrumienic tarta bulke.

4. Blache posypac gruba sola. Ulozyc na niej skorupki, na kazdej polozyc 1 ostryge. Posypac posiekanym jajem i zielona pietruszka. Polac maslem z tarta

bulka, wstawic do ogrzanego piekarnika na kilka minut. Podawac z mielonym

pieprzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 36.

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