
Ostrygi zapiekane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2256 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

20 ostryg,

200 ml białego wina,

100 g masła,

1 jajo,

2 łyżki tartej bulki,

1/2 paczka zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Muszle oczyścić z wodorostów, dokładnie wyszorować szczoteczką pod bieżącą wodą. Ostрым nożem ostrożnie podważyć skorupki i otworzyć. Odciać ostrygi od skorupki. Płytsze skorupki odrzucić, a głębsze opłukać i zachować. Wyjęte ostrygi opłukać w osolonej wodzie.

2. Zagotować wino, wrzucić ostrygi, obgotować na dużym ogniu, wyjąć po kilku sekundach.

3. Zieloną pietruszkę opłukać, drobno pokroić. Ugotować jajo na twardo. Ostudzić, drobno posiekać. Na patelni rozgrzać masło, przyrumienić tartą bułkę.

4. Blachę posypać grubą solą. Ułożyć na niej skorupki, na każdej położyć 1 ostrygę. Posypać posiekanym jajem i zieloną pietruszką. Polać masłem z tartą

bułką, wstawić do ogrzanego piekarnika na kilka minut. Podawać z mielonym pieprzem.

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

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