

Pečené slávky na borovicovém jehličí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: CBRM



Suroviny

Porce: 2

- Slávky 500 g
- Borovicové jehličí 1 hrst
- Vinný ocet bílý 60 ml
- Dijonská hořčice 10 g
- Moučkový cukr 20 g
- Borovicový olej 300 ml
- Sůl 2 g
- Pepř bílý 1 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 2

Postup:

Slávky očistíme od povrchových nečistot. Pokud jsou některé slávky otevřené, vyhodíme je, vždy používáme pouze ty zavřené. Než se vrhneme na samotné slávky, připravíme si dresink. V hluboké misce smícháme všechny ingredience kromě oleje, a rozmixujeme je ponorným mixérem. Do rozmixované směsi poté pomalinku přimícháme olej.

Troubu i s plechem rozpálíme na 220 °C, následně na plech vysypeme slávky s borovicovým jehličím. Takto pečeme, dokud se slávky neotevřou, což trvá přibližně 6 - 7 minut.

Upečené slávky přendáme do misky, přidáme dresink, vše důkladně promícháme a můžeme podávat. Jako příloha se výborně hodí opečená francouzská bageta.