# Langusta vařená

## Kategorie: Maso

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 1

- sůl 1 ks
- langusta 2 ks
- - pepř bílý mletý 1 ks
- citrón 1 ks
- vinný ocet 1 dl
- olivový olej 0.25 l
- bílí vinný ocet 2 dl

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Chorvatsko

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Obstaráme si langustu (živou nebo mrtvou). Živé langustě nejprve stočíme ocas pod břicho a svážeme ji (aby nevyskočila z hrnce). Vložíme ji do vroucí osolené vody okyselené octem.

Vaříme asi jednu hodinu (podle velikosti). To, že je langusta uvařená poznáme tak, že ji ulomíme jednu nožičku a vyberme maso. Je-li maso měké, bude hotová i celá langusta.

Vyjmeme ji z vody, necháme vychladnout, a pak vybereme maso z krunýře. Nezapomeneme i na ocas a klepeta, kde je maso obzvláště chutné. V misce ušleháme olej se solí, pepřem a octem. Vznikne

zálivka, kterou langustu polijeme a dozdobíme plátky citronu.

Podáváme jako delikatesu.