

Hlemýždi na kaparech

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- hlemýždi 60 ks
- máslo 50 g
- cibule 50 g
- mouka hladká 25 g
- smetana 100 g
- kapari 50 g
- sůl 15 g
- pepř bílý 1 g
- citronová šťáva 25 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 10

Postup:

V kastrole na másle zpěníme cibuli, přidáme mouku a připravíme světlou jíšku. Přidáme posekané kapari, smetanu, citronovou šťávu, bílý pepř. Ke konci přidáme hlemýždí maso které je už připravené a už jenom prohřejeme. Nejlépe, když jídlo servírujeme v nádobí pro hlemýždě určeném.