

Hlemýždi na nejlepší francouzský způsob

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- hlemýždi 60 g
- žampiony 100 g
- cibule 50 g
- žloutek 1 ks
- česnek 15 g
- sůl 10 g
- pepř bílý 1 g
- sardelová pasta 20 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 10

Postup:

Uvedenou dávku hlemýžďů nasekáme nahrubo a vložíme do mísy. Přidáme nasekané žampiony, jemně nakrájenou cibuli, česnek, sardelovou pastu, žloutek, sůl, koření, jemně nasekanou petrželku a strouhanku, vše zpracujeme v nádivku. Jednotlivé ulity naplníme několika kapkami vína. Poté naplníme nádivkou, kterou pokapeme máslem a dáme do trouby na 10 - 12 minut zapéci.

Poznámka:

Podáváme s nasucho opečeným toastovým chlebem.