

Hlemýždi na víně s bylinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- hlemýždi 60 ks
- máslo 100 g
- cibule 100 g
- sůl 15 g
- pepř bílý 1 g
- bylinky 30 g
- víno bílé 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Francie

Počet porcí: 10

Postup:

V kastrolu na másle zlehka zpěníme jemně nakrájenou cibuli spolu s nasekanými bylinkami, solí a pepřem. Poté přidáme hlemýždě, zalijeme vínem a krátce podusíme.

Poznámka:

Podáváme s malou porcí brambor nebo bílým pečivem.