

Hlemýždi s jablečným křenem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- hlemýždi 60 ks
- vývar z hovězích kostí 500 g
- křen 200 g
- jablka 750 g
- ocet vinný 30 g
- sůl 10 g
- cukr krystal 40 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 10

Postup:

Křen oškrábeme na jemno nastrouháme a dáme do cedníku, prolijeme vařící vodou a necháme okapat. Takto spařený křen dáme do misky ke kterému přidáme nastrohaná jablka, sůl, cukr, ocet a zamícháme.

Hlemýždě prohřejeme v silném vývaru. Na talíře dáme - hlemýždě - i s vývarem, doplníme jablečným křenem. Podáváme s tmavým chlebem.