

Hlemýždi smažení na jehle (ve vinném těstíčku)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- hlemýždi 60 ks
- slanina 500 g
- sůl 10 g
- pepř černý 1 ks
- bobkový list 1 ks
- nové koření celé 1 ks
- jalovec 1 ks
- mouka polohrubá 75 g
- mouka hladká 75 g
- víno bílé 80 g
- vejce 2 ks
- olej stolní 200 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Francie

Počet porcí: 10

Postup:

Hlemýždě osolíme, okořeníme a střídavě napichujeme spolu s plátky slaniny na jehlu. Poté obalíme v hladké mouce a namočíme do těstíčka udělaného z vína, vajec, soli, polohrubé mouky a

malého množství oleje. Dále v nahřátém oleji zvolna smažíme dozlatova.

Jednotlivé porce doplníme výsečí z citronu.

Podáváme bez přílohy.