

Hlemýždi smažení v těstíčku 'PARISIEN'

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- hlemýždi 60 ks
- mouka polohrubá 75 g
- mouka hladká 45 g
- vejce 2 ks
- olej stolní 200 g
- sůl 15 g
- **Omáčka**
- olej stolní 50 g
- kečup 300 g
- worcester 20 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Francie

Počet porcí: 10

Postup:

Hlemýždě osolíme a obalíme v hladké mouce. Poté do mléka dáme vejce, sůl, polohrubou mouku, a zbytek hladké mouky, několik kapek oleje a připravíme si těstíčko, ve kterém hlemýždě namočíme a usmažíme v horkém oleji dozlatova.

Omáčka:

Do oleje vlijeme kečup, ochutíme worchesterem a zlehka

nahřejeme.

Poznámka:

Vhodnou přílohou jsou vařené brambůrky.