Královi šneci s nádivkou

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 10

- Šneci nebo ulity (maso a ulity se podávají zvlášť) 24 ks
- Bílé víno 2 dl
- Menší cibule 2 ks
- Máslo 50 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Česnek 5 stroužek
- Tymián a rozmarýn 1 snítka
- Nasekaná zelená petrželka 1 lžíce
- Mleté chilli 1 špetka
- Mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Vývar na podlití 2 dl
- Hrubá sůl na vysypání pekáčku 1 ks
- **Nádivka**
- Houska 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Máslo 50 g
- Pražská šunka 50 g
- Mléka 0.5 dl
- Nasekaná zelená petrželka 1 lžička
- Muškátový květ 1 špetka
- Mletý bílý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Jemně nakrájenou cibuli zesklovatíme na rozehřátém másle s olivovým olejem. Přidejte šnečí maso, prolisovaný česnek, lístky tymiánu a rozmarýnu, petrželku, chilli a trochu pepře, zalijte vínem a duste pod pokličkou asi 1-2 hodiny, dokud není šnečí maso ,,měkké´´ (i po uvaření zůstane gumové). Během dušení šneky podlévejte vývarem a teprve na závěr nechte tekutinu vydusit tak, aby zbyla hustší omáčka.

2. Šneky nechte vychladnout a mezitím si připravte nádivku. Housku nakrájejte na drobné kostičky, pokapejte je mlékem a nechte nasáknout. Žloutek utřete s měkkým máslem, muškátovým květem, trochou pepře a soli, vmíchejte navlhčenou housku, petrželku, pažitku a šunku nakrájenou na malé kostičky, dobře promíchejte a podle potřeby dochuťte.

3. Šnečí ulity opláchněte, každou naplňte šnekem obaleným vydušenou omáčkou a přidejte trochu nádivky. Naplněné ulity rozložte do pekáčku vysypaného vrstvou hrubé soli a upečte je dozlatova v troubě vyhřáté na 170°C. Podávejte s bagetou.