

Hlemýždi (též nepraví)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hlemýždi 20 ks
- máslo 2 lžíce
- sardelky 3 ks
- česnek 1 stroužek
- žemle 1 ks
- žloutek 2 ks
- strouhanka 1 lžíce
- petržel zelená 1 svazek
- vývar hovězí 1 hrnek
- citron 1 ks
- mléko 1 hrnek
- pepř mletý 1 balíček

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Oprané hlemýžďe vhodíme do velkého kastrolu vařící vody, aby se rychle usmrtili - vaříme je asi 8 minut a scedíme. Tělíčka vyjmeme z ulity jehlicí na protahování slaniny a měkkou část z nich odkrojíme. Tuhé části hlemýžďů vymneme v soli a dobře vypereme v teplé vodě. Pak je vložíme do vývaru a vaříme doměkka, asi 2-3 hodiny. Zatím vyvaříme ulity, omyjeme je v čisté vodě a dáme vykapat. V míse utřeme máslo, sardelky, žloutky, do směsi přimícháme namočenou a vymačkanou žemli a nádivku okořeníme. Uvařené hlemýžďe scedíme. Do každé ulity dáme po lžičce vývaru, pak kousek nádivky, 1 hlemýžďe a opět kousek nádivky, která má vyčnívat z ulity. Tyto vyčnívající konce obalíme v strouhance. Naplněné ulity vložíme do pekáčku nádivkou nahoru a prudce pečeme 10 minut.

Podáváme s dílky citronu.

Poznámka:

OBMĚNA: Vařené hlemýždě můžeme také do nádivky nahrubo nasekat. Na namočení žemle můžeme použít místo mléka několik lžic bílého vína.

POZNÁMKA: Dobře vymyté a vyvařené ulity můžeme uložit a znovu použít např. na tzv. nepravé hlemýždě, které nahradíme vařenými drůbežími žaludky