

# Hlemýždi na nejlepší francouzský způsob

Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

60 ks hlemýždi

100 g žampiony

50 g cibule

1 žloutek

15 g česnek

10 g sůl

pepř bílý

20 g sardelová pasta

## Postup

Uvedenou dávku hlemýžďů nasekáme nahrubo a vložíme do mísy. Přidáme nasekané žampiony, jemně nakrájenou cibuli, česnek, sardelovou pastu, žloutek, sůl, koření, jemně nasekanou petrželku a strouhanku, vše zpracujeme v nádivku. Jednotlivé ulity naplníme několika kapkami vína. Poté naplníme nádivkou, kterou pokapeme máslem a dáme do trouby na 10 - 12 minut zapéci.

Podáváme s nasucho opečeným toastovým chlebem.