

Hlemýždi na kaparech

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

60 ks hlemýždi

50 g máslo

50 g cibule

25 g mouka hladká

100 g smetana

50 g kapari

15 g sůl

1 g pepř bílý

25 g citronová šťáva

Postup

V kastrole na másle zpěníme cibuli, přidáme mouku a připravíme světlou jíšku. Přidáme posekané kapari, smetanu, citronovou šťávu, bílý pepř. Ke konci přidáme hlemýždí maso které je už připravené a už jenom prohřejeme. Nejlépe, když jídlo servírujeme v nádobí pro hlemýždě určeném.