Hlemýždi na kaparech

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet 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, citroonovou štávu, bílý pepř. Ke konci přidáme hlemýždí maso které je už připravené a už jenom prohřejeme. Nejlépe, když jídlo servírujeme v nádobí pro hlemýždě určeném.