

Doradca Smaku, odc. 55: Ślimaki z masłem czosnkowym lub sosem śmietanowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Z masłem czosnkowym w foremkach

ślimaki	1 puszka
czosnek	2-3 ząbki
szalotka	2 szt.
masło	150 g
natka pietruszki	

Z sosem śmietanowym i suszonymi pomidorami

ślimaki	1 puszka
czosnek	3-4 ząbki
szalotka	2 szt.
masło	150 g
natka pietruszki	
suszone pomidory	
śmietana	220 ml
wino białe wytrawne	100 ml

Kminek mielony Prymat

Pieprz cytrynowy mielony Prymat

olej

sól do smaku

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ślimaki odcedzamy na sitku, a następnie płuczemy. Czosnek kroimy w małe kawałeczki. Jedną szalotkę siekamy, a następnie razem czosnkiem wrzucamy do blendera i blendujemy.
- KROK 2 Dodajemy posiekaną natkę pietruszki oraz część masła i dokładnie blendujemy. Masło czosnkowe wykładamy do miseczki, w której jest reszta zwykłego masła i mieszamy ręcznie doprawiając solą, pieprzem i kminkiem mielonym.
- KROK 3 Na patelni na rozgrzanym oleju podsmażamy posiekaną szalotkę, a następnie dorzucamy odcedzone i opłukane ślimaki. Smażymy 3-5 minut przyprawiając solą i pieprzem.
- KROK 4 Ślimaki z masłem czosnkowym:
Po tym czasie zdejmujemy ślimaki i czekamy aż trochę ostygną. Następnie bierzemy formę (po 6 dołeczków) i do każdego wkładamy ślimaka. Następnie na każdego ślimaka nakładamy masło.
- KROK 5 Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni C i pieczemy do czasu aż masło się rozpuści i zacznie bulgotać (ok. 10 minut).
- KROK 6 Po tym czasie wyjmujemy z ślimaki z piekarnika i ustawiamy formę na talerzu.
- KROK 7 Ślimaki z sosem śmietanowym i suszonymi pomidorami:
Do ślimaków na patelnię wlewamy białe wino oraz 220 ml śmietany. Do tak rozgrzanego sosu dodajemy powoli masło czosnkowe delikatnie mieszając.
- KROK 8 Przyprawiamy pieprzem cytrynowym. Zdejmujemy z ognia (nie dopuszczamy do zagotowania się sosu) i pozwalamy potrawie „dojść”. Suszone pomidory wyjmujemy ze słoika, osuszamy z oleju ręcznikiem papierowym.
- KROK 9 Ślimaki z patelni układamy na talerzu, polewamy sosem, na wierzch kładziemy kilka suszonych pomidorów.