

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	
pieprz cytrynowy	
olej	
sól do smaku	
pieprz czarny mielony	

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.