

Doradca Smaku XI: Ślimaki z pomidorami i serem pleśniowym, odc. 15



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
biała cebula	3/4 szt.
pomidor	1 szt.
masło	25 g
tarty ser roquefort	80 g
białe wino wytrawne	3/4 szklanki
ślimaki	10 szt.
masło do smażenia	2-3 łyżki

Kruszonka:

masło	25 g
musztarda francuska	1 łyżka
bułka tarta	2 łyżki

Dodatek:

bagietka czosnkowa lub ziołowa	1 szt.
---------------------------------------	--------

Do smaku:

chili pieprz cayenne
zioła prowansalskie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek siekamy, cebulę kroimy w kostkę. Pomidor parzymy, obieramy ze skóry, usuwamy nasiona i kroimy w kostkę. Rozgrzewamy patelnię, wykładamy na nią masło. Podsmażamy czosnek i cebulę. Dodajemy ser, wlewamy wino. Do sosu wkładamy ślimaki. Nie smażymy ich długo, dodajemy pomidory. Trzeba pilnować czasu, gdyż im dłużej przygotowujemy ślimaki, tym bardziej gumowe się stają. Na koniec doprawiamy chili pieprzem cayenne.

Masło, musztardę, bułkę tartą oraz zioła prowansalskie łączymy ze sobą. Przekładamy ślimaki do specjalnego naczynia do zapiekania, posypujemy kruszonką. Pieczemy 10 minut na grillu górnym w temperaturze 200°C.

Bagietkę kroimy na grube kromki. Kromki zarumieniamy na patelni lub pieczemy na blaszce wyłożonej pergaminem razem ze ślimakami.

Ślimaki podajemy w naczyniu, w którym się piekły z czosnkowymi grzankami.