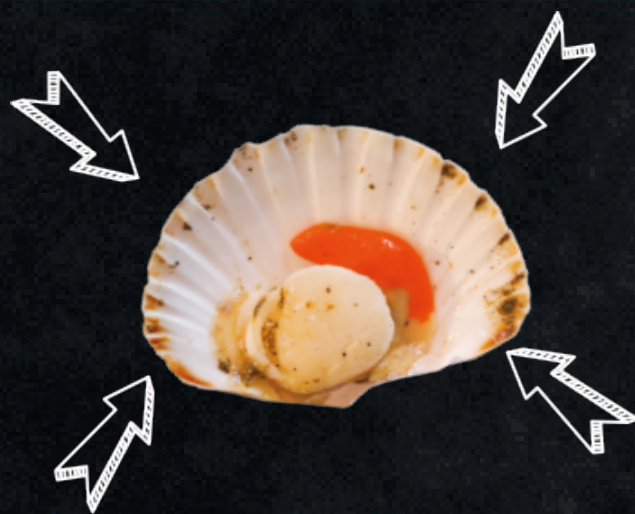


Małże Świętego Jakuba (Przegrzebki) z masłem i czosnkiem podawane w muszli



SKŁADNIKI:

- 12 przegrzebków,
- świeży rozmaryn,
- 4 ząbki czosnku,
- świeży tymianek do dekoracji.
- masło 2 łyżki,
- sól, pieprz,
- sok z ½ cytryny,

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Muszle otworzyć nożem, wyjąć mięso, umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem.
2. Muszle umyć, połowę z nich osuszyć, ułożyć na talerzu, do każdej wcisnąć niewielką ilość soku z cytryny.
3. Mięso z małży oprószyć solą i pieprzem.
4. Na patelni rozgrzać masło i ułożyć mięso, smażyć po 1 min z każdej strony.
5. Pod koniec smażenia wrzucić rozgnieciony czosnek i rozmaryn, wymieszać.
6. Przegrzebki układamy bezpośrednio do wcześniej przygotowanych muszli, dekorujemy świeżym tymiankiem.
8. Przed podaniem obficie skrapiamy sokiem z cytryny i posypujemy mieszanką kolendry i pietruszki.



Nasz Targ
Rybny

