

COZZE ALLA MARINARA (SLÁVKY PO NÁMOŘNICKU)



Jídlo se snadnou přípravou typické pro přímořské oblasti, u něhož je nezbytné použít čerstvé a pečlivě očištěné slávky. Podává se horké, můžete použít i jako předkrm. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Pečlivě očištěte slávky a rychle je opláchněte pod tekoucí vodou, dejte přitom pozor, aby se příliš nenamočily. Dejte je do pánve spolu s vínem, olejem, petrželkou, česnekem a trochou pepře. Duste na vysokém žáru, dokud se slávky neotevřou. Vyjměte škeble z pánve, omáčku dobře přefiltrujte, aby se odstranily případné nečistoty, a přelijte s ní slávky.

Suroviny

1,5 kg čerstvých slávek

půl skleničky suchého bílého vína

stroužek česneku

olej

pepř

nasekaná petrželka



DRUHÉ CHODY



RYBY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST