# Наша Газета

## nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

### Улитки по-бургундски | Escargot à la Bourguignonne

Author: Ольга Юркина, Женева, 25.06.2009.



© www.jedecouvrelafrance.com Приятного аппетита!

Bon appétit! Escargot à la Bourguignonne

### Ингредиенты:

- улитки 100г
- белое вино 1 л.
- уксус 3% 200г
- мука 3 ст. л.
- морковь 2 шт.
- лук репчатый 2-3 шт.
- петушка по вкусу
- лавровый лист, тимьян по вкусу
- соль
- улиточное масло 800г

### для улиточного масла:

- лук репчатый - 100г.

- чеснок 3 зубчика
- петрушка (нарезанная) 80г
- соль 25г
- молотый перец по вкусу
- сливочное масло 700г.

Залить улитки холодной водой, довести до кипения и кипятить 5-6 минут. Сполоснуть их холодной водой, обсушить чистой тряпочкой или полотенцем. Затем вынуть улитки из раковин и отрезать у них черные кончики. Очищенных таким образом улиток снова промыть и положить в кастрюлю, залив белым вином и таким же количеством воды так, чтобы все улитки были покрыты жидкостью. Добавить 2 нарезанные морковки, 2 луковицы, тимьян, корень петрушки, ветку сельдерея, зеленый лук.

Посолить из расчета 10 г. на литр и варить в течение 4-х часов. Затем снять с огня и оставить охлаждаться в бульоне. Пока улитки варятся, вымыть и прокипятить ракушки в содовой воде. Затем промыть их чистой водой и обсушить. Приготовить улиточное масло. Для этого мелко нарезать лук, чеснок и петрушку, добавить соль и черный молотый перец. Туда же положить мягкого сливочного масла и все тщательно перемешать.

Мясо улиток нарезать и нафаршировать им раковины, накрыв доброй порцией приготовленного масла. Выложить нафаршированные раковинки маслом вверх на блюдо и перед подачей на стол разогреть их в горячей духовке 7-8 минут.

Другие рецепты: <a href="http://www.gotovim.ru/">http://www.gotovim.ru/</a>

**Source URL:** https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/7643