



Mušle svatého Jakuba

Ingredience

mušle svatého Jakuba: **300 g**
sůl
pepř
máslo

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Mušle svatého Jakuba opatrně očistíme od všech vnitřností, odstraníme také hnědou blánu na jedné straně mušle. Postupujeme opatrně tak, aby se...

Mušle svatého Jakuba - recept

Mušle svatého Jakuba opatrně očistíme od všech vnitřností, odstraníme také hnědou blánu na jedné straně mušle. Postupujeme opatrně tak, aby se nenatrhla bílá svalovina. Po očištění nám zůstane pouze bílý sval o velikosti a tvaru podobnému bonbónu marshmallow.

Očištěné **mušle svatého Jakuba** omyjeme a důkladně usušíme. Potom jemně nakrojíme vnější blánu mušle asi třemi řezy. Mušle se pak lépe opeče. Zářezy ale nevedeme do svalů, mušle by se při opékání roztáhly.

Mušle pečeme na přepuštěném másle ze všech stran do zlatova. Každou stranu mušle ale restujeme

pouze několik vteřin tak, aby bylo maso uprostřed téměř syrové. Jedině tak budou mušle krásně šťavnaté a zabráníme jejich rychlému tuhnutí. Hotové mušle ještě jemně osolíme a opeříme dle chuti.

Mušle svatého Jakuba podáváme s jemnými přílohami, jako např. zeleninové pyré, aby vynikla chuť mušlí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí