

Slávky na bielom víne

V našich končinách ich len tak v ponuke reštaurácií nenájdete. Možno v lepších talianskych alebo francúzskych reštauráciách áno. Ich príprava je však veľmi jednoduchá, rýchla a lacná. Kilogram mušlí môžete zohnať už za 5 eur. Lovené mušle bývajú väčšie ako tie chované. Pri kupovaní mušlí si dávajte pozor na to, aby boli zatvorené a dobre chladené. Je vysoko pravdepodobné, že tie otvorené sú už mŕtve a určite ich vyhodte.



3-4 porcie

1 kg mušlí (slávky)
1-2 šalotky
3 dcl bieleho suchého vína
30 g masla
petržlenová vňať

Slávky dobre očistíme pod tečúcou vodou. Niektoré mušle môžu byť pootvorené. Ak nimi poklepete o kuchynskú linku a nezačnú sa zatvárať, vyhoďte ich.



Šalotku nadrobno nakrájame a vo väčšom hrnci speníme na troške oleja. Pridáme víno a krátko povaríme, aby sa odparil alkohol. Vložíme mušle a prikryjme pokrievkou. Varíme asi 3 minúty. Počas varenia hrniec párkrát pretrasieme, aby sa mušle s vínom premiešali.

Ak sú už všetky mušle otvorené, pridáme kocku masla a opäť párkrát pretrasieme, aby sa maslo spojilo s vínom. Odstavíme z plameňa a do hrnca pridáme poriadnu hrstť nakrájanej petržlenovej vňate. Premiešame a hneď servírujeme, ideálne s talianskou focacciou.

