Puževi na francuski nacin

Sastojci

Za osnovnu pripremu puževa:

- krupna so
- 1 caša vinskog sirceta
- 1-2 šargarepe
- 2 manje glavice crnog luka
- 1 cen belog luka
- 1 veza peršuna
- vino
- voda

Za pripremu na francuski nacin:

- 100 puževa
- 500 g maslaca
- 1/4 glavice crnog luka
- 15 g narendanog belog luka
- 5 g bibera
- 15 g soli
- 5 g cimeta u prahu
- 5 g karanfilica u prahu
- 6 g morskog orašcica u prahu
- 2 kašike sitnog iseckanog peršuna
- 1 cašica likera od anisa ili mastike
- 100 g mrvica od hleba
- 1 dl belog vina

Priprema

Osnovna priprema: Puževe staviti u vecu kolicinu vode i trljati ih cetkicom, dok se sva zemlja sa njih ne skine.

Oprati ih u više voda i skinuti nožicem sa njih membranu. Staviti ih u veliki lonac i naliti hladnom vodom da ogreznu. Dodati krupnu so (na 50 komada, odprilike dve i po šake soli), sipati cašu vinskog sirceta i staviti da odstoje 2 do 3 sata. Povremeno promešati, so i sirce ce iz njih izvuci svu sluz. Nakon toga oprati ih ponovo u nekoliko voda.

Staviti ih u lonac zajedno vinom i vodom (koliko vina toliko i vode). Na svaki litar tecnosti staviti 8 g soli, šargarepe, crni luk, cešanj belog luka, vezu peršuna. Kuvati na tihoj vatri 3-4 sata.

Kuvane puževe ocediti, povaditi iz kucica i odmah odbaciti crni deo, koji se nalazi na jednom kraju puža. Tako pripremljeni puževi se dalje mogu praviti na razne nacine.

Priprema na francuski nacin: Umutiti penasto 500 g maslaca, umešati sve ostale sastojke, osim 100 g mrvica od hleba i 1 dl belog vina. Propasirati kroz gusto sito ili gazu. U svaku kucicu staviti, po malo pripremljene mase zatim po jednog puža, pa opet malo mase. Na kraju zapušiti kucicu mrvicama od hleba, poredjati ih u vatrostalnu ciniju i preliti belim vinom.

Staviti u dobro zagrejanu pecnicu na 250 C i peci 10 tak minuta. Služiti odmah.