

Pečené slávky na borovicovém jehličí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

103 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: CBRM

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-slavky-na-borovicovem-jehlici>

Příprava

Slávky očistíme od povrchových nečistot. Pokud jsou některé slávky otevřené, vyhodíme je, vždy používáme pouze ty zavřené. Než se vrhneme na samotné slávky, připravíme si dresink. V hluboké misce smícháme všechny ingredience kromě oleje, a rozmixujeme je ponorným mixérem. Do rozmixované směsi poté pomalinku přimícháme olej. Troubu i s plechem rozpálíme na 220 °C, následně na plech vysypeme slávky s borovicovým jehličím. Takto pečeme, dokud se slávky neotevřou, což trvá přibližně 6 - 7 minut. Upečené slávky přendáme do misky, přidáme dresink, vše důkladně promícháme a můžeme podávat. Jako příloha se výborně hodí opečená francouzská bageta.



Ingredience

- ✓ 500 g slávka jedlá
- ✓ 1 hrst Jehličí Borovicové
- ✓ 60 ml vinný ocet
- ✓ 10 g Dijonská hořčice
- ✓ 20 g cukr moučka
- ✓ 300 ml Olej borovicový
- ✓ 2 g sůl
- ✓ 1 g pepř bílý

Kategorie

Francouzská