

in.ihned.cz/jidlo

vykoupejte a kartáčkem očistěte ulitu. Omyté a vykartáčované je vhodte do vařící vody a po chvíli vidličkou vytáhněte nožičku i obsah ulity. Odřízněte černý zatočený koneček a dejte do misky. Kousky prosolte a propláchněte. Solení a oplachování několikrát zopakujte. Připravené kousky potom vložíte do masového vývaru s kořenovou zeleninou a na mírném ohni dusíte dvě až tři hodiny. Mezitím dokončíte očistu ulit. Měkké kousky masa vyndáte a do čistých ulit kápnete trochu vývaru a přidáte jejich uvařenou původní náplň. Ulitu utěsníte slaným bylinkovým máslem při jehož přípravě nešetřete česnekem. Můžete do něj přidat i nasekanou petrželovou nať nebo estragon.

Ulity uložíte otvorem nahoru na plech, zajistíte je proti převrácení a v troubě při 150 °C šest až osm minut zapečete. Podáváte je horké, labužníci si do naplněné ulity mohou kápnout pro zjemnění ještě koňak.

V restauracích k takto připraveným šnekům podávají speciální kleštičky na uchopení ulity a malé vidličky či lžičky, kterými z ní masíčko vyloupnete. U již zmíněného Vladara dělají i vynikající šnečí špíz.

### Žáby jako kuře

S žabími stehýnkami je to jednodušší. Stehna můžete prostě smažit v klasickém trojobalu nebo jenom obalené v mouce s trochou papriky či dusit na másle nebo olivovém oleji. Chutnají jako jemné kuřecí, a když jsem jich kdysi s chutí ve Francii spořádal šest párů, hrozila mi moje společnost nenávidějící podobné experimenty, že mne udá ochráncům přírody za zkonsumování celé chráněné populace.

### Je po racích

O říčních racích, kterých u nás byly ještě před nějakými třiceti čtyřiceti lety plné potoky, se raději zmiňovat nebudu, protože ty jsme sice nevyjedli, ale takřka vyhubili chemizací zemědělství. Už se však blýská

na lepší časy a tak se snad dočkáme, že budou opět legálně lovitelní jako v sousedním Polsku. Zatím se k nám právě odtud dovážejí. Dalším zdrojem jsou země bývalého Sovětského svazu.

### Škeble z obchodu

Totéž v domácím provedení platí o škeblích, čili mušlích. Ty však lze už čerstvé koupit v některých supermarketech. Černé slávky sice pocházejí z moře, ale slávka jedlá bývala hojně zastoupena i v našich řekách, potocích a rybnících. Při jejich přípravě musíme dávat dvakrát dobrý pozor. Poprvé při koupi. Neberte ty, které jsou otevřené. Podruhé při tepelné kuchyňské úpravě. Vyhodte bez milosti naopak ty, které se neotevřely. Možností, jak je připravit, je nepočítaně. Například výborné dělají na pivo v pražské restauraci Les Moules. Nejjednodušší je pečlivě očištěné a dobře propláchnuté mušle nasypat do hrnce vřelé vody s bílým vínem, petrželovou natí, bobkovým listem, tymiánem a trochou pepře. Když se mušle otevrou, dáme je na talíř a jedlíci si je sami vydlabávají ze skořápek. Zakusuje se k nim bílý chleba a zapíjí se suchým bílým vínem. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

### VAŘTE S NÁMI



#### Žabí stehýnka smažená v pивním těstíčku

(pro 4 osoby)

- 12 párů žabích stehýnek (cca 1,5 kg)
- 1 l mléka na vymáčení stehýnek
- špetka bílého pepře
- špetka mleté pískavice (řecké seno)
- 20 g soli
- 2 dcl světlého piva
- 1 dcl smetany
- 3 vejce
- 250 g hladké mouky
- olej na smažení
- 1 limetka

Žabí stehýnka necháme jeden den v chladu vymáčet v mléce (pokud vadí pro někoho specifická chuť). Před přípravou je opláchneme studenou vodou a osušíme v utěrce. Lehce osolíme a opepříme a necháme pár minut odležet. Mezitím si připravíme těstíčko na obalování. Světlé pivo smícháme se smetanou, vejci a hladkou moukou a umícháme na hladké těstíčko. Okořeníme pískavicí a dle chuti osolíme. V hlubším kastrolu nebo fritovacím hrnci rozpálíme olej na cca 150 °C. Osušená stehýnka poprášíme hladkou moukou a namáčíme je v pивním těstíčku. Obalená je vkládáme do rozpáleného oleje a velmi pozvolna smažíme do zlatova. Potom je vyjmeme a necháme okapat od přebytkového oleje. Podáváme s čerstvou bagetou a řezy limetky.

Ač jsou smažená v těstíčku z piva, nejlépe chutnají s kvalitním suchým bílým vínem.

*Stehýnka připravil a recept sepsal Jan Prášek, šéfkuchař pražské Klášterní vinárny.*

*Šneky upravil Martin Janoušek, šéfkuchař restaurace Les Moules v Praze.*



FOTO: PETR STARY