



Hozzávalók:

48 darab szép nagy élő éti csiga

a tisztításhoz:

50 dkg só

a főzővízhez:

1-2 pohár száraz fehérbor, só, 1

mokkáskanál köménymag, 8 gerezd

fokhagyma, 10 szem fekete bors, 1-1 kis

csokor petrezselyem és zellerzöld

a medvehagymás fűszervajhoz:

10 dkg vaj, 10 dkg reszelt füstölt sajt, 1

tojássárgája, 1-2 gerezd fokhagyma, frissen

őrölt fehér bors, 1 púpozott evőkanál

apróra vágott medvehagyma, 1-1 kiskanál

apróra vágott petrezselyemzöld, zellerzöld

és kakukkfű, só

1. Az éti csigákat hűvös helyen 4 napig éheztetjük. Ezután hideg vízben jól megmossuk, lobogó, bő forró vízben 30 percen át főzzük. Hideg vízzel lehűtjük, majd egy hegyes tűt szúrunk a csigahúsba és csavaró mozdulattal kihúzzuk a csigákat a házaikból. Fekete törékeny csavaros részüket a csigahúsról letörjük, és kidobjuk. A csigahúst a talpával és a rajta lévő fekete résszel, ami a belsőségeket is tartalmazza, egy nagyobb tálba rakjuk. A sót rászórjuk, amivel két tenyerünk közt erősen dörzsöljük a csigahúst. Addig dörzsöljük, míg a nyálkától meg nem tisztul; ezt úgy ellenőrizzük, hogy párat bő víz alatt leöblítünk, és ha a talpak oldalán már nincs sárgás nyálka, akkor jól ledörzsöltük. Ekkor az összes csigahúst kimossuk a sóból.
2. Kb. 3 liter vizet a borral ízesítve fölforralunk. Megsózzuk, és beletesszük a tüllkendőbe kötözött fűszereket is. Amint forr, belerakjuk az előkészített csigahúst, kis lángra állítjuk, kis rést hagyva lefedjük, és 3 órán át főzzük. Levében hűlni hagyjuk.
3. A medvehagymás fűszervajhoz a puha vaját a reszelt sajttal, a tojássárgájával, a zúzott fokhagymával, frissen őrölt fehér borssal, az apróra vágott medvehagymával, petrezselyem- és zellerzölddel meg kakukkfűvel összekeverjük, megsózzuk. Egy alufólialapra halmozzuk, 2,5 centi vastag hengerré formázzuk, betekerjük a fóliába, és lehűtjük.
4. A főzőlevükből kivett puha csigahúst kézzel kinyomkodjuk, és kettésével a csigatálakba töltjük. A medvehagymás sajtos vajrudat a fóliából kicsomagoljuk, és 24 karikára vágjuk. A csigatálak mélyedéseit 1-1 ilyen fűszervaj karikával lezárjuk, és közepesen forró sütőben 6-8 percig sütjük. Pirítóssal kínáljuk.

## Sümegeprágai színes csigák - készítette Kalla Kálmán mesterszakács

4 főre

Elkészítési idő: 5 óra + éheztetés

Egy adag: 498 kcal

Italajánlat: száraz fehérbor (chardonnay, olaszrizling, vagy sauvignon blanc)