

## Burgundi csiga - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács



### Hozzávalók:

4 tucat főtt éti csiga

a fűszervajhoz:

15 dkg vaj, fél-fél csokor petrezselyem és metélőhagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, kb. 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fehér bors, pár csepp konyak

a tálaláshoz:

szeletelt fehér kenyér, száraz fehér pezsgő

1. A csiga előkészítését lásd külön. A fűszervajhoz a puha (szobahőmérsékletű) vaját habosra keverjük, a fölaprított petrezselyemmel és metélőhagymával meg a zúzott fokhagymával fűszerezük, megsózzuk, megborsozzuk. Pár csepp konyakkal pikánsra ízesítjük, és tehetünk bele fölaprított turbolyát is, ezt főleg finom illata miatt.

2. A fűszervaját egy cső nélküli habzsákba töltjük, és mindegyik csigaházba nyomunk belőle egy keveset.

Belerakunk egy-egy főtt csigát (fölaprítva is lehet, illetve ha kicsi a csiga, akkor tehetünk bele kettőt is), végül a nyílást vajjal lezárjuk, s hűtőszekrénybe rakjuk.

3. Sütéskor a töltött csigákat üregükkel fölfelé csigatálba (ez egy speciális, sokmélyedékes tálalóedény) rakjuk. Ennek híján egy tepsire vastagon sót terítünk, és ebbe ültetjük bele a töltött csigákat, amik a sónak köszönhetően nem borulnak föl, nem folyik ki a tartalmuk.

Forró sütőben (lehet grillsütőben is) 5-6 perc alatt átforrósítjuk. Pirítóssal és jól behűtött pezsgővel kínáljuk. Úgy szokás enni, hogy csigaollóval megfogjuk házastól a csigát, majd a csigavilla segítségével a vajas csigát a pirítóásra átkaparjuk.

### Jó tanács

- Aki meg akarja kóstolni, de nem akar bíbelődni vele, jó ha tudja, hogy fagyasztva készen kapható. Ebből következik, hogy a frissen készített, s fűszervajjal a házába visszatöltött csiga is lefagyasztható.

- Aki alacsony szénhidrát-tartalmú vagy lisztérzékeny étrendet követ, kenyér nélkül egye.

- Csak vállalkozókedvűeknek való, mert nagyon pepecs, bár nem nehéz munka.

Ha valaki mégis meg akarja kóstolni, minden veszélyt megspórolhat, mert fagyasztva készen kapható.

## Burgundi csiga - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács

- Eső után, kora nyáron érdemes készíteni, amíg olyan kicsi a fű, hogy könnyű összeszedgetni a csigákat.

4 főre

Elkészítési idő: 4 óra + a csigák éheztetése

Egy adag (köret nélkül): 2040 kJ/488 kcal • 18,5 g fehérje • 39,1 g zsír • 15,3 g szénhidrát • 0,2 g rost • 196 mg koleszterin