OSTRYGI

2 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

12 sztuk / ostryg

1 sztuka / cytryny

Lód

DRESSING 1

1 sztuka / szalotki

50 ml / octu z czerwonego wina

DRESSING 2

½ sztuki / czerwonej cebuli

50 ml / octu z białego wina

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Ostrygi kupujemy świeże, ich muszle muszą być mocno zamknięte. Chociażby lekko otwarte, nie nadają się do spożycia. Po ich otworzeniu, woda w muszli musi być i być przejrzysta oraz pachnieć morzem. Ostrygi zachowują swoją świeżoś do ok. 10 dni po wyłowieniu, pod warunkiem, że są właściwie przechowywane. A najsmaczniejsze będą ok. 4 dnia po wyłowieniu. Ostrygi muszą być przechowywane w chłodzie, najlepiej na lodzie.

Każda muszla ostrygi z jednej strony jest wypukła, a z drugiej płaska. Przechowujemy je zawsze ułożone wypukłą stroną do dołu, aby sok, który znajduje się w muszli nie wypłynął.

Ostrygi należy otworzyć na pół godziny przed podaniem. Zaczynamy od delikatnego przepłukania muszli. Do otwierania ostryg potrzebny będzie specjalny nóż, mały, ostry o spiczastym końcu. Muszlę trzymamy poziomo,

LISTA ZAKUPÓW

Ostrygi

Cytryna

Szalotka

Czerwona cebula

Czerwony ocet winny

Biały ocet winny

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora

wypukłą stroną do dołu. Najlepiej trzymać ostrygi przez ściereczkę, aby się nie pokaleczyć. Czubek noża wbijamy w więzadło łączące obie połówki muszli. Obracamy nóż wahadłowo, w lewo i prawo podważając górną muszlę do momentu aż się otworzy. Usłyszymy charakterystyczny dźwięk. Następnie delikatnie przecinamy mięsień łączący obie muszle i podnosimy górną, usuwamy ją. Wylewamy wodę, która jest w muszli. Nie płuczemy! Następnie odcinamy ostrygę od muszli i odstawiamy na półmisek z lodem, na którym będziemy serwować ostrygi. W ten sam sposób przygotowujemy pozostałe muszle. W czasie, gdy ostrygi czekają, ok. 30 min wypompują nową wodę, słodszą. To z nią spożywamy ostrygi.

Cytrynę kroimy na ćwiartki i układamy na półmisku wraz z ostrygami. Szalotkę kroimy w drobną kostkę i przekładamy do miseczki, a następnie zalewamy octem z czerwonego wina. Czerwoną cebulę również kroimy w drobną kostkę, przekładamy do miseczki i zalewamy białym octem winnym.

Ostrygi jemy skropione sokiem z cytryny i jednym z dressingów. Znakomicie smakują również z cytryną i kroplą oliwy.