

RECEPT #3: PO SREDNJEVEŠKO

Vložene ostrige

Dandanes velja, da so ostrige delikatese, ki jih je najbolje zaužiti sveže, le s kakšnim zelo blagim aromatskim dodatkom – brizgom svežega limoninega soka, koščkom limonine ali pomarančne lupine, kapljo suhega penečega vina ali ščepcem drobno sesekljanih zelišč. V srednjem veku pa je bil priljubljen tudi recept, s katerim so ostrigam lahko podaljšali rok uporabe z nekaj dni na nekaj tednov ali celo mesecev.

Sestavine:

- sveže, zaprte ostrige
- svež ingver
- klinčki
- belo vino
- bel vinski kis (ali limonin sok)

Postopek:

Ostrige odpiramo nad posodo, na katero smo poveznili cedilo – tako bomo namreč najlažje ujeli tekočino, ki je v školjkah.

Ko smo odprli vse ostrige, izmerimo, koliko tekočine se je nabralo. Dodamo enako količino belega vina in polovično količino kisa. V mešanico tekočin denemo še drobno sesekljan ingver in klinčke ter vse skupaj zavremo. Vremo nekaj minut, da tekočina malo povre, nato vanjo za kratek čas (minuto ali dve) denemo ostrige.

Kuhane ostrige pobereemo iz tekočine, to pa precedimo, malo pohladimo in nato vanjo vrnemo ostrige.

Postrežemo ohlajene.