



Stridii crude cu sos Mignonette

Steps: 4

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

12-14 mici	stridii medii sau 18-20	1	șalotă mică, tocată foarte mărunț (se poate înlocui cu ceapă roșie)
75 ml	oțet de vin alb sau roșu de calitate	1 linguriță	rasă de piper râșnit grosier
1	vârf de cuțit de sare, după gust	1	vârf de cuțit de zahăr, după gust

Instructions

Pasul 1. Într-un bol se amestecă până la omogenizare șalota mărunțită cu oțetul, piperul, sarea și zahărul și se dă la frigider pentru o oră.

Pasul 2. Stridiile se spală și se curăță bine, se desfac, se taie mușchiul pentru a le desprinde de cochilie și se lasă în valva inferioară, așezându-se pe un pat de gheață.

Pasul 3. Peste fiecare stridie se pune o lingură de sos Mignonette și se servește.

Pasul 4. În funcție de preferințe, oțetul de vin se poate amesteca cu oțet de orez pentru un plus de dulceață. În acest caz, se poate renunța la zahăr

Dorești să pregătești și alte rețete cu stridii? Accesează secțiunea de [rețete Selgros](#) și găsește inspirația de care ai nevoie pentru a-ți uimi invitații la următoarea ta masă festivă.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Stridii crude cu sos Mignonette

Stand 15.12.2023