

ПРИПРЕМАЊЕ ЖАБЉИХ БАТАКА И ПУЖЕВА

Потовани жабљи батаци на париски начин. Огуљене, опране и посушене жабље батаци посолити, панирати у брашно и јаја и поховати у загријаном уљу. Извадити из масноће, добро ошиједити. Сервирати на овал са салвет – папиром. Пржен першунов лист посути по батацима, а околу украсити кришкама лимуна. Као прилог се може дати пржен кромпир или динстан пиринач.

Жабљи батаци на бечки начин. Припремају се као и жабљи батаци на париски начин само што се панирају у брашно, јаја и презлу.

Од жабљих батака припрема се укусан паприкаш, рижото, соте и пилав.

Пужеви „à la Burginjon“. Пужеве бланширати, месо извадити из кућице. Месо и кућице добро опрати. Месо кувати у сланој води око 2 сата. Кућице добро посушити. Кувано месо од пужева охладити и у сваку кућицу ставити по један комад. Путер добро израдити и помијешати га са сјецканим црним луком, бијелим луком, першуновим листом, мљевеним бијелим бибером и соли. Све добро измијешати и са овом смјесом пунити кућице од пужева тако да се месо покрије. У ватросталну посуду или плех насути влажну кухињску со и у со утиснути пужеве да не падну. Ставити их у загријану рерну и држати док се путер не загрије толико да почне цврчати. Сервирати на округлом овалу са удубљењем, промјера пужева.

Уз пужеве се сервира специјалан прибор. Пужеви се могу припремити и као рижото, паприкаш, соте, само се претходно морају кувати.