

Homar



Autor: leopard28

Przepisów: 131 Ocena: 2503



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Masło czosnkowe
- limonka
- Homar (mrożony), 2 sztuki
- majonez
- keczup

Sposób przygotowania:

- 1 Jeśli mamy mrożonego homara to na opakowaniu będzie napisane jak go rozmrozić. Najlepiej w lodówce powoli, aż cały lód nie odejdzie samodzielnie. Trwa to zazwyczaj kilka godzin, więc na kolację homara rozmrażać należy już od rana.
- 2 Czas gotowania homara jest krótki – mrożony jest zazwyczaj już ugotowany i potrzebuje 3-5 minut by był najsmaczniejszy. Homary gotujemy w całości. Podajemy w całości z masłem czosnkowym i ćwiartkami limony (do skropienia mięsa). Jadalne części to odwłok, szczypce – tam jest najwięcej mięsa, ale także odnóża i wątroba.
- 3 Homar - jak się do niego zabrać ? (instrukcja znaleziona w internecie) 1 Szczypce homara chwytamy blisko pancerza i odłamujemy (przez wykręcanie). 2. Homara kroimy wzdłuż, zaczynając od tułowia. Potem go odwracamy i przecinamy głowę. Zielonkawą wątrobkę (uwielbianą przez smakoszy) wyjmujemy łyżeczką. Usuwamy jelito i czułki.
- 4 Rozbieramy szczypce: odłamujemy dolną (mniejszą) część szczypiec razem z chrząstką. 5. Grubszą część szczypiec otwieramy, uderzając w nią nożem, tak by utworzyła się szczelina. 6. Następnie przełamujemy w tym miejscu skorupę i ze szczypiec wyciągamy mięso. 7. Majonez mieszamy z keczupem, dodajemy brandy. Na talerzu układamy mięso z homara, obok podajemy sosy. Ja dodatkowo podałem homara z sałatką grecką.

Twoje notatki do przepisu: