

## Świeże ostrygi

### **Składniki:**

świeże ostrygi

ostrzy sos

rozkruszony czarny pieprz

\* Przy usuwaniu skorup ostryg trzeba być niezwykle ostrożnym. Nóż do ostryg ma krągłe, prawie tępe ostrze, ale trzeba uważać. Trzymając ścierkę złożoną na 4 w lewej dłoni (jeżeli jesteś leworęczny – w prawej), weź jedną, wcześniej oczyszczoną, gotową do otworzenia ostrygę. Trzymając ją mocno, zacznij wciskać ostrze noża w „zawias” („zawias” jest w tym miejscu, gdzie ostryga zakończona jest ostrym końcem). Pociągnij ostrze wokół ostrygi, żeby rozłupać ją na pół. Używając czubka noża przetnij ścięgno, którym przytwierdzone jest ciało ostrygi do muszli. Dzięki temu mięso może ześlizgnąć się z uszli wprost do ust.

### **Przygotowanie:**

1. Używając noża do ostryg, ostrożnie otwórz „zawias” muszli i przejedź okrągłym ostrzem wokół muszli. Odetnij ścięgno od mięsa ostrygi. Uważaj, żeby nie wylać naturalnego płynu z muszli.
2. Przypraw rozkruszonym, czarnym pieprzem. Możesz dodać również ostrzy sos dla tych, którzy lubią ostre dania.
3. Podaj na pokruszonym lodzie z cytryną pokrojoną w „łódki”.