***Улитки в чесночном соусе по-французски***

Продукт:

1.  [Живые улитки](http://oede.by/foodstuff/ryba_rybnye_produkty/moreprodukty/zhivye_ulitki/) 36-40 штук

2.  [Масло сливочное](http://oede.by/foodstuff/molochnye_produkty/maslo_korove/maslo_slivochnoe/) 50 грамм

3.  [Петрушка](http://oede.by/foodstuff/ovoschi_i_frukty/svezhie_ovoschi/pryanye_ovoschi/petrushka/) 50 грамм

4.  [Чеснок](http://oede.by/foodstuff/ovoschi_i_frukty/svezhie_ovoschi/lukovye_ovoschi/chesnok/) 5-6 штук

5.  [Соль поваренная](http://oede.by/foodstuff/pripravy_specii_i_sousy/pripravy/sol_povarennaya/) по вкусу

6.  [Перец](http://oede.by/foodstuff/pripravy_specii_i_sousy/pryanosti/perec/) по вкусу

7.  [Специя "Прованские травы"](http://oede.by/foodstuff/pripravy_specii_i_sousy/pripravy/speciya_provanskie_travy/) по вкусу

Перед употреблением в пищу улиток оставляют голодать на 3 дня, ежедневно промывая их.

В кипящую воду бросаем промытых улиток и варим на большом огне 20 минут.

Сливаем воду, даем улиткам немного остыть. После этого извлекаем улиток так, чтобы в раковине ничего не осталось. Ракушки промываем очень тщательно.

Очищаем улиток от внутренностей, оставляя для приготовления только ее «ногу» и промываем.

После этого вскипятить воду, добавить «Прованские травы» и отправить улиток вариться еще на 1 час 20 минут.

Для соуса давим чеснок.

Мелко нарезаем петрушку.

Смешиваем чеснок и петрушку с размягченным сливочным маслом, добавляем по вкусу соль и перец.

Наполовину заполняем маслом ракушку, затем кладем туда улитку, и наполняем ракушку маслом доверху.

Выкладываем улитки в специальные тарелки и отправляем в разогретую до 190 градусов духовку на 15 – 20 минут

Вуаля! Настоящее французское лакомство готово!