

Mule gotowane.



Autor: **bozka44**
Przepisów: **176** Ocena: **3141**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- mule 1 kg
- 1 por, cwiartka selera, 2 ząbki czosnku
- bulion warzywny w kostce
- łyżka masła
- sok z połowy limonki

Sposób przygotowania:

- 1 Mule dokładnie oczyszczamy, płuczemy pod bieżącą zimną wodą. Otwarte wyrzucamy.

Przygotowujemy w dużym garnku bulion warzywny, do którego dodatkowo dodajemy por pokrojony w kawałki oraz kawałek selera, dwa ząbki czosnku i sok z połowy limonki. Także łyżkę masła.

Garnek powinien być wypełniony bulionem z warzywami max do połowy.

Gotujemy warzywa przez ok. 10 minut, następnie delikatnie dokładamy mule, które powinny być przykryte w całości wywarem.

Przykrywamy pokrywką i gotujemy ok 6 ; 7 minut na dużym ogniu.

Mule w tym czasie powinny się otworzyć. Zamknięte wyrzucamy.

Podajemy z czarnym chlebem posmarowanym masłem.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: