

Mule (małże) w białym winie



Autor: **SZTUKASMAKU**
Przepisów: 8 Ocena: 39

 3-4 os. 30 min łatwe przystępne

Składniki:

- 1 kg świeżych muli
- 3 ząbki czosnku
- 1 duża cebula
- szklanka białego, wytrawnego wina
- pęczek pietruszki
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Małże wyszorować, zeszkrobać narośla z muszli. Dokładnie opłukać pod bieżącą zimną wodą i osuszyć. W trakcie czyszczenia nie moczyć w wodzie, bo się otworzą. Wszystkie otwarte, pęknięte muszle od razu wyrzucić. One są już martwe i mogą nam zaszkodzić. Cebule posiekać w piórka, czosnek na cienkie plasterki. Pietruszkę posiekać. W rondlu wlać oliwę i na średnim ogniu zeszklić cebulę, dodać czosnek. Wlać białe wino, dodać pietruszkę (trochę zostawić do dekoracji), zwiększyć ogień i doprowadzić do wrzenia. Dodać małże i gotować pod przykryciem przez około 5 minut na dużym ogniu, aż małże się otworzą. Mniejsza ilość muli może potrzebować nieco mniej czasu na otwarcie muszli. W trakcie gotowania 2 razy potrząsnąć rondlem aby małże równomiernie się gotowały. Zestawić z ognia, wyrzucić mule, które się nie otworzyły. Posypać pozostałą natką i zaraz podawać

Mule dobrze smakują podane z chrupiącą bagietką lub ciabatą.

Jedna muszelkę traktujemy jak szczypce i przy jej pomocy wyjadamy mięso z kolejnych muszelek.

Twoje notatki do przepisu: