

Mule w pikantnym sosie pomidorowym z chili

Autor: **Dzi**Przepisów: **17** Ocena: **242**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 łyżki oliwy z oliwek lub innego oleju roślinnego
- 1 cebula, posiekana w drobną kostkę
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 czerwona papryczka chilli, pokrojona w cienkie plasterki
- 400 g krojonych pomidorów w puszcze
- 1 kg małż, oczyszczonych
- 1 szklanka białego wytrawnego wina
- mała garść natki pietruszki, posiekanej do podania

Sposób przygotowania:

- 1 W większym rondlu rozgrzej na średnim ogniu olej, wrzuć cebulę, czosnek i chilli, po czym smaż do zeszklenia cebuli. Następnie dodaj pomidory, wymieszaj i gotuj sos przez pięć minut.
- 2 Dodaj małże i białe wino i dokładnie wymieszaj. Przykryj garnek i gotuj całość przez 5 minut, potrząsając rondlem od czasu do czasu aby mule równomiernie się podgrzewały.
- 3 Wsyp posiekaną natkę pietruszki, dopraw solą jeżeli to konieczne, a następnie podawaj z sosem wraz z grzankami.

Twoje notatki do przepisu: