

Mule w sosie maślano-winnym



Autor: **TosiawKuchni**
Przepisów: **28** Ocena: **166**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Małże 1 kg
- kostka masła
- 0,5 szklanki wina białego wytrawnego
- główka czosnku
- sól, pieprz
- cytryna
- świeża pietruszka

Sposób przygotowania:

- 1 Małże wyszorować, zeszkrobać narośla, umyć pod zimną bieżącą wodą oraz oddzielić zamknięte od otwartych.
W wyższym garnku roztopić masło dodać przeciśnięty przez praskę czosnek oraz wino z solą i pieprzem. Po ok 2 minutach dodać małże i gotować pod przykryciem ok 6 minut do otwarcia muszli. W trakcie gotowania potrząsnąć z 3 razy garnkiem, aby muszle równomiernie się gotowały. Podawać zaraz po ugotowaniu ze skropionym sokiem z cytryny oraz posiekaną natką pietruszki.
Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: