



Mule z czosnkiem i białym winem

Steps: 6

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

1,5 kg	Omułki	2 sztuki	Szalotka
4 ząbki	Czosnek	1 sztuka	Chili pepperoni
1/2 szklanki	Białe wino	1/2 pęczek	Natka pietruszki
4 łyżki	Masło	1 sztuka	Bagietka
	Olej do smażenia		Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Małże wyszczotkuj pod bieżącą wodą i usuń resztki glonów. Dokładnie wypłucz.
2. Warzywa oczyść, a natkę pietruszki drobno posiekaj.
3. Szalotkę pokrój w pióra, czosnek w plasterki, a ostrą papryczkę chili w drobną kostkę.
4. Na rozgrzanym oleju zeszklij pokrojone warzywa, dodaj mule i wino. Całość przykryj i gotuj około 5 minut, aż wszystkie mule się otworzą.
5. Na koniec dodaj zimne masło, posiekaną natkę oraz przyprawy.
6. Zamieszaj dokładnie i całość podawaj w głębokich talerzach razem z powstałym sosem.