

Okładniczki w białym winie



SKŁADNIKI:

- opakowanie okładniczek (ok. 1 kg),
- 1 ostra papryczka,
- gałązka świeżego rozmarynu,
- ½ szklanki wytrawnego białego wina,
- oliwa z oliwek,
- sól,
- czosnek 3 ząbki,
- 2 szalotki,
- pieprz,

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Małże bardzo dokładnie płuczemy, najlepiej odstawić je w wodzie na całą noc, wodę delikatnie posolić, tak aby pozbyć się pozostałości piasku, osuszyć w papierowym ręczniku. Wszystkie otwarte małże należy usunąć.
2. Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek z rozmarynem i czosnkiem, ułożyć na niej okładniczki, dodać posiekaną szalotkę i paprykę.
3. Smażyć do momentu aż małże się otworzą (1-2 min), dolać białe wino i smażyć pod przykryciem jeszcze przez 2-3 minuty.
4. Najlepiej smakuje ze świeżą bagietką i udekorowane pietruszką.



Nasz Targ
Rybny

