

Mule w białym winie



SKŁADNIKI:

- 1 kg muli norweskich,
- 1 szklanka wytrawnego białego wina,
- czosnek 1 ząbek,
- cebula cukrowa,
- oliwa z oliwek 5 łyżek,
- trawa cytrynowa 2 łydgi,
- pieprz,
- sól,
- masło 50g,
- mięta 5 listków,
- papryczka chilli,
- kolendra kilka gałązek.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mule dokładnie umyć i osuszyć, otwarte i uszkodzone muszle wyrzucić.
2. W garnku z szerokim dnem rozgrzewamy masło i szklimy na nim cebulę z czosnkiem i papryką.
3. Dodajemy białe wino, trawę cytrynową, miętę, sól i pieprz, redukujemy na małym ogniu, następnie dodajemy mule i gotujemy pod przykryciem przez 5-6 min, co jakiś czas potrząsając garnkiem, na koniec gotowania dodać oliwę z oliwek.
4. Przed podaniem posypujemy kolendrą.



**Nasz Targ
Rybny**

