

Doradca Smaku VIII: Mule po francusku w sosie śmietanowym, odc. 23



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

mule	2 kg
szalotka	3
ząbki czosnku	3
por	1
pomidory bez skóry	2 duże
wino białe wytrawne	250 ml
śmietana 30%	200 ml
natka pietruszki	świeża
olej do smażenia	

Do smaku

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Sól ziołowa jodowana Prymat

Pieprz biały mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Szalotki drobno siekamy. Pora przekrajamy na pół i kroimy w drobną kostkę. Czosnek obieramy i kroimy w plasterki. Z pomidorów usuwamy miąższ, następnie kroimy je w kostkę.
- KROK 2 W dużym garnku rozgrzewamy olej (dno musi być nim całkowicie przykryte). Przekładamy do niego pora, szalotki i po chwili czosnek. Chwilę dusimy. Następnie dodajemy mule. Doprawiamy solą ziołową. Dodajemy pokrojone pomidory, podlewamy białym winem, doprawiamy pieprzem białym. Podlewamy śmietaną i doprawiamy gałką muskatołową. Dokładnie mieszamy i gotujemy do momentu, aż mule się otworzą.
- KROK 3 Mule serwujemy ze świeżo posiekaną natką pietruszki.