

Doradca Smaku X: Mule po prowansalsku, odc. 1



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
por	1/3 sztuki
pomidor malinowy	2 sztuki
masło	150 gramów
mule	500 gramów
natka pietruszki	1 pęczek
wino białe	150 mililitrów

Bagietka z serem roquefort:

bagietka	1 sztuka
ser roquefort	200 gramów
oliwa	4-5 łyżeczek

Do smaku:

Kurkuma mielona Prymat

Zioła prowansalskie suszone Prymat

Pieprz biały mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w kostkę, czosnek siekamy w plastry bądź rozgniatamy, por siekamy. Sparzone i obrane ze skóry pomidory kroimy w łódeczki i wykrawamy miąższ. Część bez miąższu kroimy w drobną kostkę. Rozgrzewamy duży garnek, wkładamy 100 g masła i roztapiamy. Dodajemy cebulę, pora i czosnek, podsmażamy mieszając. Doprawiamy kurkumą. Wlewamy białe wino, pozostawiamy na 2 minuty, by wino odparowało. Dodajemy mule, mieszamy. Doprawiamy ziołami prowansalskimi, całość mieszamy i przykrywamy. Dusimy na małym ogniu przez około 4-6 minut, potrząsając garnkiem od czasu do czasu, aż wszystkie muszle się otworzą. Dodajemy pomidory i 50 g masła. Doprawiamy białym pieprzem i mieszamy. Drobną siekamy pietruszkę i dodajemy do muli. Wszystko razem delikatnie mieszamy, poruszając garnkiem. Za pomocą durszlakowej łyżki wyciągamy mule i przekładamy do głębokiego talerza. Bagietkę przekrawamy wzdłuż na pół, smarujemy oliwą, ser roquefort kładziemy na bagietkę. Bagietkę przekładamy na blachę i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 5-6 minut. Po upływie czasu wyciągamy na blachę. Mule podajemy z bagietką.