

## Małże z sałatką



### MSMARIUSZ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>małże</b>	8 szt
<b>oliwa</b>	8 łyżek
<b>papryka czerwona</b>	1 szt
<b>papryka zielona</b>	1 szt
<b>kapusta pekińska</b>	1 szt
<b>czarne oliwki</b>	5 szt
<b>kukurydza</b>	3 łyżki
<b>cebulka perłowa</b>	15 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na dużej patelni rozgrzać oliwę . Wrzucić , małże w muszlach. Po 3 min dodać pokrojona paprykę . Następnie całość zalać 3 łyżkami wrzącej wody, przyprawić tymiankiem i posolić, dusić około 10 minut. Odkroić białą część kapusty pekińskiej z 8 liści , pokroić i wsypać do miski, następnie dodać oliwki i kukurydzę oraz sos z małżami. Wymieszać. Można podawać jeszcze ciepłe lub zimne.