

Mule a la mariniere

DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

świeże mule	2 kg
masło	5 dag
bukiet garnia	1 szt
natka pietruszki	3 gałązki
tymianek	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
gęsta śmietana	0,6 szklanki
czosnek	3 ząbki
sól	1 szczypta
natka pietruszki	3 łyżki
wino białe wytrawne	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mule oczyścić, oskrobać, odrzucić wszystkie te, które nie zamykają się pod wpływem dotyku i włożyć je na 1 godzinę. Do miski z zimną wodą. W dużym garnku rozpuścić masło, wrzucić obrane i posiekane cebule oraz zmiążdżony czosnek, zeszklić, wlać wino, dodać bukiet garni i zagotować. Wyjąć mule z wody, wsypać do garnka, przykryć i gotować kilka minut na dużym ogniu. Podczas gotowania potrząsnąć kilkakrotnie garnkiem, żeby muszle się otworzyły. Przełożyć je do wazy lub ceramicznej miski, odrzucając wszystkie zamknięte. Usunąć przyprawy, odparować wywar do połowy gęstości, dodać śmietanę, wymieszać i zagotować. Przyprawić do smaku, wymieszać z natką, polać sosem. Podawać gorące, najlepiej z bagietką i czerwonym winem.