Mule w białym winie

ROBERT_SOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mule	2 ½ kg
masło	50 g
cebula	1 szt
czosnek	3-4 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
świeży koper	1 pęczek
wino białe wytrawne	200 ml
papryczka chili	1 szt
Pieprz czarny Prymat w młynku	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:
Omułki dokładnie umyć, otwarte wyrzucić. Cebulę i czosnek obrać i grubo posiekać. Paprykę przeciąć wzdłuż, usunąć pestki, a następnie drobno posiekać. W bardzo dużym garnku zagotować wino z cebulą, czosnkiem, papryką i liściem laurowym, przyprawić solą i pieprzem. Włożyć mule, przykryć pokrywką i ogrzewać 10 minut. Po upływie tego czasu większość skorupek powinna się otworzyć, jeśli nie należy gotować je kolejne 2-3 minuty. Skorupki, które po tym czasie się nie otworzą należy wyrzucić.
Tak przygotowane mule posypać świeżo siekanym koprem. Podawać z bułką, którą podczas jedzenia zbieramy z talerza sos.