

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 skorupki 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.