

## Małże w kolorowym sosie



### SARENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                                  |              |
|--------------------------------------------------|--------------|
| <b>mrożone małże</b>                             | 500 g        |
| <b>cebula</b>                                    | 4 male       |
| <b>czosnek</b>                                   | 2 zębki      |
| <b>pomidory</b>                                  | 400 g puszka |
| <b>sok z 1/2 cytryny lub 300 ml białego wina</b> |              |
| <b>masło krowie</b>                              | 3 łyżki      |
| <b>pieczarki marynowane</b>                      | 250 g puszka |
| <b>papryka</b>                                   | 1 duża       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Małże rozmrozić i : albo skropić sokiem z połowy cytryny, albo zalać winem i odstawić do lodówki na ok. 1 godzinę, lub więcej (wersja 2 jest smaczniejsza).

Na patelni roztopić masło i wrzucić pokrojoną w piórka 4 male cebule i pokrojoną w kostkę paprykę. Warzywa posypać łyżką cukru i solą, podsmażać do momentu, aż zaczną miękknąć – ok. 3 minut. Wtedy wrzucić małże, zamieszać, posypać papryką, pieprzem zielonym i naturalnym, skropić sosem sojowym, wymieszać i smażyć ok. 3 min, po czym wrzucić pomidory z puszki (można je dodatkowo rozdrobnić, jeśli są w całości), wrzucić odsączone pieczarki, doprawić ponownie solą, pieprzem, papryką, chili i przyprawą meksykańską, wymieszać i dusić ok. 15 minut. Tuż przed zakończeniem duszenia, dodać pokrojony w kostkę czosnek i ewentualnie doprawić wedle upodobań. Przed podaniem sos można posypać startym, żółtym serem. Podawać z ryżem lub makaronem ryżowym