

Małże w białym winie



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

małże	1 kg
cebula	2 główki
czosnek	2 ząbki
oliwa	4 łyżki
wino białe wytrawne	1/4 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Małże umyć; cebule i czosnek drobniutko pokroić. W rondelku rozgrzać oliwę; zeszklić na niej cebulę i czosnek; dodać małże; doprawić solą i pieprzem; dolać wino. Małże gotować w zamkniętym garnku na parze około 4 minut, aż potwierają się muszelki; od czasu do czasu wstrząsnąć garnkiem. Małże podawać z grzankami wraz z wywarem w głębokich talerzach. Można dodać także natkę pietruszki.