

Małże wedle prowansalskiej kuchni



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

małże	50 sztuk
masło	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
seler łądoga posiekany	1 sztuka
pomidory ugotowane	1/2 kg
sól	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/4 łyżeczki
bazyli	1/2 łyżeczki
wino czerwone	250 ml
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Małże dokładnie wyczyścić i odciąć zewnętrzne fałdy. W rondelku rozgrzewamy masło, dodajemy czosnek, cebulę i seler. Smażymy aż wszystko zmięknie 10-15 minut. Dodajemy pozostałe rzeczy i dusimy na wolnym ogniu kolejne 15 minut. Na końcu dodajemy małże i dusimy jeszcze dokładnie 10-12 minut i gotowe. To przepis jaki jadłem osobiście w Prowansji i jest genialny!!!