

Omułki w sosie z białego wina



Składniki

1,5 kg - omułek
100 g - cebuli
zębki czosnku
120 g - marchwi
60 g - korzenia pietruszki
100 g - selera naciowego
sok i skórka otarta z
jednej cytryny
3 łyżka - oliwy
200 ml - wytrawnego
białego wina
2 łyżka - siekanych ziół
(natka pietruszki, liść
selera naciowego)
sól, pieprz

Opis wykonania

Omułki w sosie z białego wina z duszoną marchwią, korzeniem pietruszki i selerem naciowym. To wspaniały sposób na owoce morza. Przepisy na omułki różnią się od siebie, ale jedno jest pewne - omułki w każdym wydaniu smakują wyśmienicie!

Omułki w muszlach wypłukać dokładnie pod zimną, bieżącą wodą. Należy wyszczotkować ewentualne pozostałości piasku czy wapienia. Bisior usunąć ręcznie. Otwarte muszle, które się nie zamykają, również gdy się w nie puka, należy wyrzucić, ponieważ mogą być popsute. Muszle przełożyć do sita, jeszcze raz dokładnie wypłukać i dobrze osączyć. Cebulę i czosnek obrać i drobno posiekać. Marchew, korzeń pietruszki i seler naciowy umyć, pokroić w kostkę o grubości 1 cm. Cytrynę umyć, cienko obrać i wycisnąć sok. W garnku podgrzać oliwę. Zesklić cebulę i czosnek. Dodać pokrojone warzywa i dusić przez 4 do 5 minut ciągle mieszając. Dolać białe wino i sok z cytryny, posypać ziołami i wszystko przyprawić solą i pieprzem. Omułki włożyć do nieperforowanego pojemnika do gotowania. Na omułki wyłożyć warzywa z winem oraz skórka z cytryny. Gotować jak podano poniżej. Po 6 minutach gotowania zamieszać muszle lub na krótko wyjąć pojemnik do gotowania i wstrząsnąć nim. Sposób nastawiania: piekarnik parowy: program automatyczny: "Ryba", "Omułki" ok. 17 minut.