

Małże w sosie pomidorowym



Składniki

1 kg - świeże małże
pół szt. - papryczka chilli
ząbki czosnku
1 szt. - szalotka
łyżka oliwy
łyżka masła
200 ml - pulpy
pomidorowej
kieliszek białego
wytrawnego wina
łyżki natki pietruszki
sól

Opis wykonania

Małże w sosie pomidorowym! Jeśli nie macie ochoty na czasochłonny obiad, a chcecie zjeść coś pysznego i wykwintnego, ta opcja jest dla Was! Nie ma nic pyszniejszego niż owoce morza - przepis jest prosty i wyśmienity!

Musze oczyszczamy nożem a następnie płuczemy pod bieżącą wodą (najlepiej w durszlaku). Małże, które się pootwierają należy postukać o blat, te które się pozamykają nadają się do spożycia; otwarte/uchylone należy wyrzucić. W garnku rozgrzewamy masło z oliwą, wrzucamy posiekaną drobno szalotkę, czosnek i papryczkę chilli. Podsmażamy około dwóch minut, wlewamy wino. Wino należy zredukować, następnie dodać pupę pomidorową, doprawić pieprzem i solą. Jak tylko płyn zacznie się gotować wrzucamy muszle, przykrywamy garnek i czekamy około 5 minut. Sprawdzamy czy małże są pouchyłane, potrząsamy garnkiem i wykładamy wszystko do głębokiego talerza, posypując wszystko natką pietruszki. Najlepiej smakuje ze świeżą bagietką i kieliszkiem białego wina ;)