

Mule w winie



Składniki

1 kg świeżych muli
1 cebula
125 ml wytrawnego
białego wina
pęczek natki pietruszki
2 łyżki masła

Opis wykonania

Mule duszone w białym winie, z dodatkiem masła, cebuli i natki pietruszki to tzw. mule po marynarsku. Danie znane i lubiane na całym świecie.



Mule oczyścić - płucz pod bieżącą zimną wodą i osusz. Pozostaw tylko te zamknięte – otwarte małże wyrzucić.



Na dużej patelni rozpuść masło. Na maśle zeszklij drobno posiekaną cebulę. Wlej białe wino i doprowadź do wrzenia. Natkę pietruszki umyj, posiekaj i dorzuć na patelnię.



Dodaj mule i duś pod przykryciem przez ok. 5-6 minut na dużym ogniu.



Mule zestaw z ognia. Zamknięte muszle wyrzucić. Posyp posiekaną natką pietruszki.