

MULE W SOSIE POROWYM

2 Porcje | Czas przygotowania 15 min

SKŁADNIKI

1 kg / świeżych muli
1 sztuka / szalotki
2 ząbki / czosnku
1 sztuka / pora
1 sztuka / papryczki chilli
200 ml / śmietanki 30%
1 łyżka / masła klarowanego
1 łyżka / oliwy z oliwek
200 ml / białego wina
50 g / masła
Sól, pieprz kolorowy

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Mule dokładnie myjemy. Odrzucamy martwe – te które są otwarte.

Szalotkę obieramy i kroimy w półtalarki. Papryczkę chilli myjemy i kroimy w talarki razem z nasionami. Czosnek obieramy. Pora obieramy, myjemy i kroimy w półtalarki tylko białą część.

W garnku z szerokim dnem rozgrzewamy oliwę z oliwek i masło klarowane. Następnie wrzucamy szalotkę i papryczkę chilli, gdy się zeszkłą dodajemy wyciśnięty czosnek i po ok. 30 sekundach dorzucamy pory. Do smażonych porów dorzucamy ok. 10 g zimnego masła.

Gdy pory zrobią się miękkie ok. 7 min. Wlewamy wino i zagotowujemy. Używamy

LISTA ZAKUPÓW

Mule

Por

Szalotka

Czosnek

Papryczka chilli

Śmietanka 30%

Białe wytrawne wino

Masło

białego wytrawnego, lekkiego wina. Gdy alkohol odparuje podajemy śmietankę i doprawiamy pieprzem kolorowym. Gdy sos się zagotuje dorzucamy pozostałą część zimnego masła, tak aby sos był kremowy. Gdy masło się rozpuści wrzucamy wcześniej wyczyszczone mule. Garnek przykrywamy i gotujemy mule pod przykryciem aż wszystkie się otworzą, ok 5 min. Od czasu do czasu potrząsając przykrytym garnkiem.