

MULE W SOSIE Z SERA ROQUEFORT

2 Porcje | Czas przygotowania 15 min

SKŁADNIKI

1 kg / świeżych muli
1 sztuka / szalotki
2 ząbki / czosnku
1 sztuka / papryczki chilli
1 sztuka / pora
200 g / sera roquefort
200 ml / śmietanki 30%
1 łyżka / masła klarowanego
1 łyżka / oliwy z oliwek
200 ml / białego wina
25 g / masła
Sok z ½ cytryny
Gałka muszkatołowa
Imbir
Sól, pieprz biały

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 ale tylko białą część.

W garnku z szerokim dnem rozgrzewamy oliwę z oliwek i masło klarowane. Następnie

LISTA ZAKUPÓW

Mule

Szalotka

Czosnek

Papryczka chilli

Por

Ser roquefort

Śmietanka 30%

Białe wytrawne wino

Cytryna

Masło

wrzucamy szalotkę, papryczkę chilli. Gdy szalotka się zeszkli dodajemy wyciśnięty czosnek i po ok. 30 sekundach dodajemy pokrojone pory i masło.

Gdy pory się zeszkłą dodajemy wino i sok z cytryny. Jak alkohol odparuje dodajemy wcześniej pokrojony ser roquefort i śmietankę. Mieszmamy aż ser się rozpuści. Doprawiamy solą, pieprzem białym, gałką muszkatołową i imbirem. Gdy sos zacznie gęstnieć 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.