

# MULE PO TAJSKU

2 Porcje | Czas przygotowania 20 min

## SKŁADNIKI

1 kg / świeżych muli  
1 sztuka / czerwonej cebuli  
1 sztuka / papryki słodkiej  
2 ząbki czosnku  
1 sztuka / papryczki chilli  
3 liście pora (zielona część)  
1 trawa cytrynowa  
Garść świeżych kielków fasoli Mung  
1 pęczek szczypiorku  
Świeży imbir  
Limonka  
4 liście kafiru  
125 ml / sosu sojowego  
125 ml / mirin  
200 ml / wody  
1 łyżka / oleju sezamowego  
1 łyżka / sosu rybnego  
1 łyżka / octu ryżowego

## SPOSÓB PRYZRĄDZANIA

Mule dokładnie myjemy za pomocą szczoteczki. Odrzucamy martwe – te które są otwarte.

W tym daniu ważne jest, aby wszystkie składniki posiekać lub pokroić bardzo cienko. Czosnek

## LISTA ZAKUPÓW

1 kg świeżych muli  
Czerwona cebula  
Czerwona słodka papryka  
Papryczka chilli  
Czosnek  
Por  
Trawa cytrynowa  
Liście kafiru  
Kielki fasoli Mung  
Szczypiorek  
Imbir  
Limonka  
Sos sojowy  
Mirin  
Olej sezamowy  
Sos rybny  
Ocet ryżowy

obieramy i kroimy w plasterki. Czerwoną cebulę obieramy i kroimy w cienkie piórka. Czerwoną słodką paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego i kroimy w bardzo cienkie paski. Można to zrobić za pomocą mandoliny. Papryczkę chilli kroimy w cienkie plastry. Liście pora dokładnie myjemy, a następnie drobno siekamy. 3 cm kawałek imbiru obieramy i kroimy w wąskie słupki. Trawę cytrynową miażdżymy np. za pomocą noża – odda wtedy więcej aromatu, a następnie dolną część drobno siekamy. Resztę użyjemy w całości.

W osobnym naczyniu mieszamy płynne składniki sosu: 125 ml sosu sojowego, 125 ml mirin, 200 ml wody, sok z jednej limonki, łyżkę oleju sezamowego, łyżkę octu ryżowego i łyżkę sosu rybnego.

W dużym garnku rozgrzewamy dwie łyżki oliwy z oliwek. Na rozgrzaną oliwę wrzucamy pokrojone warzywa: czerwoną cebulę, czerwoną, słodką paprykę, papryczkę chilli, imbir, pora, trawę cytrynową pokrojoną i resztę łądygi. Dorzucamy 4 liście kafiru i podsmażamy całość ok. 2 minut. Po tym czasie dolewamy wcześniej wymieszany sos i dorzucamy garść kielków fasoli Mung. Gdy tylko sos się zagotuje, dorzucamy wcześniej umyte mule. Przykrywamy garnek pokrywką i od czasu, do czasu potrząsając nim gotujemy, aż wszystkie mule się otworzą – ok. 5 minut.

Tak przygotowane mule podajemy z posiekanym szczypiorkiem i bagietką.