MULE Z PESTO

2 Porcje | Czas przygotowania 15 min

SKŁADNIKI

1 kg / świeżych muli

1 sztuka / szalotki

2 ząbki / czosnku

1 kieliszek / białego wytrawnego wina

½ cytryny

2 łyżeczki / pesto bazyliowego

1 łyżka / masła klarowanego

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Żywe mule dokładnie myjemy. Odrzucamy martwe – te które są otwarte lub połamane. Mule oczyszczamy za pomocą szczoteczki, ale delikatnie tak, aby nie połamać muszli.

Szalotkę obieramy i kroimy na pół. Ząbki czosnku obieramy.

W garnku z szerokim dnem rozgrzewamy jedną łyżkę masła klarowanego. Na rozgrzane masło wrzucamy szalotkę. Chwilę przesmażamy, po czym dodajemy dwa ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę. Po ok. minucie wlewamy białe wino i dodajemy sok z ½ cytryny. Gdy wino się zagotuje, całość redukujemy ok. 5 minut.

Do zredukowanego sosu wrzucamy wcześniej oczyszczone mule. Garnek przykrywamy i gotujemy mule pod przykryciem aż wszystkie się otworzą, ok. 5 min. Od czasu do czasu potrząsając przykrytym garnkiem.

LISTA ZAKUPÓW

Mule

Szalotka

Czosnek

Białe wytrawne wino

Cytryna

Masło klarowane

Pesto bazyliowe

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora

Po tym czasie zdejmujemy mule z ognia i za pomocą łyżki cedzakowej wyjmujemy muszle na talerze, tak aby sos pozostał w garnku. Z sosu wyjmujemy szalotkę i wyrzucamy.

Do sosu dodajemy 2 łyżeczki pesto bazyliowego i dokładne mieszamy. Przepis na domowe pesto bazyliowe znajdziesz tutaj. Tak przygotowany sos dodajemy do wcześniej wyłożonych muli na talerze.

Mule serwujemy ze świeżą, pszenną bagietką i białym winem.

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora