

# MULE MARINARA

2 Porcje | Czas przygotowania 15 min

## SKŁADNIKI

1 kg / świeżych muli  
1 sztuka / szalotki  
2 ząbki / czosnku  
1 sztuka / papryczki piri-piri  
50 g masła  
1 pęczek natki pietruszki  
1 łyżka / oliwy z oliwek  
200 ml / białego wina  
Sok z ½ cytryny

## SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Mule dokładnie myjemy i płuczemy w zimnej wodzie. Odrzucamy martwe – te które są otwarte. Wyczyszczone trzymamy w zimnej wodzie w sicie, aby wymieniły wodę, wypuszczając słoną morską.

Szalotkę obieramy i kroimy w półtalarki. Papryczkę chilli myjemy i kroimy w talarki razem z nasionami. Czosnek obieramy.

Idealny garnek do robienia muli powinien mieć szerokie dno i szklaną pokrywkę. Rozgrzewamy w nim oliwę z oliwek. Następnie wrzucamy szalotkę i papryczkę piri-piri. Gdy szalotka się zeszkli dodajemy wyciśnięty czosnek i po ok. 30 sekundach dodajemy białe wytrawne, lekkie wino. Gdy alkohol odparuje, dodajemy sok z połowy cytryny. Potem wrzucamy zimne masło i mieszamy je, emulgując sos. Na tak przygotowany sos wrzucamy wyczyszczone mule. Garnek przykrywamy szklaną pokrywką i gotujemy mule pod przykryciem aż wszystkie się otworzą, ok. 5 min.

## LISTA ZAKUPÓW

Mule  
Pęczek natki pietruszki  
Masło  
Cytryna  
Szalotka  
Czosnek  
Białe wytrawne wino  
Papryczka piri-piri

Zerkając na ten proces i potrząsając zamkniętym gankiem, w celu ochlapania otwartych muli gorącym sosem.

W tym czasie siekamy pęczek pietruszki. Pietruszkę wrzucamy na ugotowane na parze mule, mieszamy potrząsając garnkiem.

Mule układamy do misek i zalewamy pozostałym w garnku sosem. Podajemy z pszennym pieczywem.