



przepisy.pl

Delikatne marynowane małże

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- tymianek - 2 łyżeczki
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- białe wino - 0.5 litrów
- oliwa - 200 mililitrów
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- papryczka chili - 6 sztuk
- małże - 2 kilogramy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wyszoruj dokładnie małże pod bieżącą wodą i usuń wąsiki.
2. Wino zagotuj razem z ziołami i odrobiną soli, po 3 minutach wrzuć małże i gotuj przez 10-15 minut do momentu, gdy muszle się otworzą.
3. Osącz. Muszle, które się nie otworzyły wyrzuć, nie nadają się do jedzenia. Z pozostałych wyciągnij mięso.
4. Czosnek obierz, pokrój w plasterki, chili rozetnij na półki, wyciągnij pestki i potnij w małe kawałki.
5. W słoikach układaj warstwy mięsa, czosnku i chili.
6. Oliwę wymieszaj z pozostałym po gotowaniu winem, zalej przygotowane słoiki, zakręć i odstaw na ok. 2-3 dni do lodówki. Delikatne małże podawaj z octem lub dodaj do sałatek.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl