



Meksykańskie mule

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pomidor - 3 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- zielona papryka - 2 sztuki
- czerwona papryczka chilli - 2 sztuki
- masło - 2 łyżki
- oliwa - 1 łyżka
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- sprawione mule - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Mule gotuj w lekko osolonej wodzie przez ok. 20 minut. Muszle, które nie otworzyły się w trakcie gotowania wyrzuć, pozostałe przełóż do natłuszczonej żaroodpornej formy.
2. Cebulę i czosnek posiekaj, papryki wypestkuj i pokrój w kostkę, a pomidory sparz, obierz i pokrój w kostkę.
3. Cebulę zeszklij na oliwie, dodaj chili oraz zieloną paprykę i podsmaż.
4. Dodaj pomidory i smaż przez 5-10 minut. Na samym końcu dodaj posiekany czosnek, wymieszaj i dopraw warzywa do smaku.
5. Polej przygotowanym sosem mule, oprósz wiórkami masła i bułką tartą. Piecz w piekarniku nagrzanym do 250 stopni do momentu, gdy potrawa uzyska ciemnobrązowy kolor. Meksykańskie mule podawaj na gorąco.

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