



# Mule w sosie winnym

przepisy.pl



## Składniki:

- świeże małże - 500 gramów
- masło - 3 łyżki
- wino białe półwytrwane - 1 szklanka
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- pietruszka - 1 pęczek
- bułka tarta - 1 łyżka
- bagietka - 1 sztuka

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

15 minut 3 osoby Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Na dużej patelni rozgrzewamy oliwę i wrzucamy mule wraz z posiekanym czosnkiem i smażymy do momentu aż mule się otworzą.
2. Po tym czasie dodajemy posiekaną papryczkę (ilość zależy od ostrości) zalewamy szklanką wina i czekam aż wino się zredukuje.
3. Na koniec dodajemy ok ¼ kostki masła i łyżkę bułki tartej. Do smaku posypujemy solą i pieprzem. Przed podaniem posypujemy posiekaną natką pietruszki. Podajemy z bagietką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)