



przepisy.pl

Mule z trawą cytrynową i bazylią

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- szalotka - 2 sztuki
- sok z limonki - 2 łyżki
- masło - 2 łyżki
- wino ryżowe - 3 łyżki
- bazylia - 4 łyżki
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- trawa cytrynowa - 1 sztuka
- sos rybny - 1 łyżka
- mule - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Małże oczyść, opłukaj i osusz.
2. Szalotkę i czosnek posiekaj, trawę pokrój drobno.
3. Na patelnię ustawioną na dużym ogniu włóż szalotkę i czosnek, trawę cytrynową, wino, sok z limonki i sos rybny.
4. Dodaj małże, przykryj i smaż 3 minuty.
5. Małże nie otwarte usuń, dodaj 4 łyżki posiekanej bazylii, sól i pieprz.
6. Mule wyjmij z muszli i rozdziel na 4 części.
7. Masło wymieszaj z sosem z patelni i polej nim mule.

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