




przepisy.pl

# Pikantne mule z fasolą

 45 minut  8 osób  Średnie

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- posiekane ząbki czosnku - 2 sztuki
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- oliwa - 100 mililitrów
- cebula pokrojona w kostkę - 1 sztuka
- chilli - 1 szczypta
- wytrawne wino białe - 0.75 szklanek
- mule - 1.5 kilogramów
- pomidory bez skórki posiekane - 5 sztuk
- fasola czerwona ugotowana - 0.5 szklanek

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę smaż na oliwie przez 5 minut.
2. Dodaj czosnek, chilli i pieprz.
3. Po chwili dorzuć oczyszczone mule i wlej wino. Gotuj pod przykryciem około 5 minut, potrząsając garnkiem kilka razy, by mule się otworzyły. Te, które pozostaną zamknięte - wyrzuć.
4. Dodaj pomidory, fasolę i natkę pietruszki, wymieszaj i podgrzej. Dodaj przyprawy.

---

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)