



Zapiekane małże

przepisy.pl



Składniki:

- małże świeże lub mrożone (nowozelandzkie) - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- bułka tarta
- natka pietruszki (posiekana) - 3 łyżki
- oliwa z oliwek

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



15 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Dokładnie opłucz i oczyść małże. Posiekaj czosnek. Połówki małży z mięsem ułóż w żaroodpornej formie.
2. Każdą posyp posiekanym czosnkiem, natką, bułką tartą i polej oliwą.
3. Posyp Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
4. Zapiekaj przez kilka minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Podawaj najlepiej z grzankami.
5. Udekoruj świeżymi ziołami.

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