

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/2856>

Zupa z małży po marynarsku

ID przepisu: 2856 / 1

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/2856>

Kraj pochodzenia: Kuchnia włoska

Składniki:

1 kg małży (omułki) - skorupki dokładnie oczyścić

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

1 ząbek zgniecionego czosnku

1/2 szklanki białego wina

4 kromki opieczzonego chleba

6 łyżek oliwy z oliwek

pieprz

Do dużego rondla wlać wodę, włożyć małże i zagotować. Gdy tylko małże się otworzą, wyjąć je z wody i każdą wyjąć z muszelki. Wodę, w której gotowały się małże, precedzić. Na małym ogniu ustawić rondel, wlać do niego oliwę, rozgrzać ją i podsmażyć czosnek.

Następnie dodać mule, podlać winem, po czym dolać precedzoną wodę, w której się gotowały. Doprowadzić zupę do wrzenia i gotować jeszcze minutę, potem dodać posiekaną natkę pietruszki, wlać odrobinę oliwy i posypać pieprzem. Zupę podawać gorącą z grzankami natartymi czosnkiem.

Aktywacja: 11/02/09 08:46, odsłony: 1337