Dusené mušle na bielom víne s bylinkami a cesnakom

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

V hlbokej panvici si zohrejeme 2 lyžice olivového oleja. V rozpálenom oleji opražíme na plátky nakrájaný cesnak (4 strúčiky). Opražený cesnak zalejeme suchým vínom (3 hrnčeky) a necháme túto zmes prevrieť cca 5 minút. Do vínneho kúpeľa pridáme očistené slávky, okoreníme mletým čiernym korením, dosolíme podľa chuti a na prudkom ohni podusíme asi 3 minúty. Nezabudnime panvicu prikryť pokrievkou. Po dvoch minútach pridáme nasekané bylinky a opäť všetko spolu podusíme. Slávky sa nám počas dusenia otvoria. Podávame v hlbokom tanieri so šťavou, dozdobíme citrónom a nasekanými bylinkami.

Ingrediencie

- **Cesnak** - 4 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rozmarín** - 5 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 600 g
- **Mušle v oleji** - 1000 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE