
Mule po marynarsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2634 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

300 g ugotowanych i obranych ze skorupki muli,

1 cebula,

2 zębki czosnku,

1 marchew,

1 mały por,

40 g masła,

500 ml białego wytrawnego wina,

1 paczek siekanej zielonej pietruszki.

Sos:

30 g masła,

40 g maki,

200 ml mleka.

1. Cebule i czosnek obrać i drobno posiekać. Porę obrać, umyć i pokroić w plasterki. Marchew obrać, umyć i pokroić wzdłuż na 4 części.

2. Przygotowane warzywa zalać 250 ml wina. Gotować na wolnym ogniu 15 min, po czym przecedzić.

3. Z podanych składników przyrządzić sos beszamelowy. Rozcieńczyć go wywarem z jarzyn oraz pozostałym winem.

4. Mule ułożyć na dnie żaroodpornego naczynia, obłożyć kawałkami masła, zalać rozcieńczonym beszamelem i zapiekać 5 min w nagrzanym do temp. 200°C

piekarniku.

5. Podawać przybrane zieloną pietruszką

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 34.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)