Mule po belgijsku

smakujmy

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mule - 1/2 kg
- cebula posiekana - 1 szt.
- seler naciowy gałązka - 1 szt.
- por - 1/2 szt.
- masło - 10 g
- liście laurowe - 2 szt.
- natka pietruszki posiekana - 2 łyżka
- tymianek gałązka - 1 szt.
- białe wino wytrawne - 1 + 1/2 litr
- śmietana kremówka - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Omułki opłukać pod zimną bieżącą wodą, wyszorować muszle i usunąć z każdego omułka bisior. Odrzucić te, które po dotknięciu się nie zamykają. W garnku stopić masło, dodać szalotki, seler, por i listki laurowe, podsmażyć, aż warzywa zmiękną. Włożyć omułki i połowę pietruszki oraz tymianek, posypać pieprzem, wymieszać, potrząsając rondlem. Wlać wino, zagotować, a następnie gotować pod przykrywką przez 3 minuty. Mule są gotowe, kiedy się pootwierają. Omułki, które się nie otworzyły należy usunąć. Wlać śmietanę i wymieszać. Podawać w dużych miseczkach, posypane pozostałą natką.