Mule w trawie cytrynowej

Dagooshya

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mule - 1 kg
- łodygi trawy cytrynowej - 2 szt.
- limonki - 2 szt.
- małe papryczki chilli - 2 szt.
- woda - 1/4 szklanka
- sos rybny - 1 łyżka
- cukier trzcinowy - 2 łyżeczka
- czosnek - 2 ząbek
- świeża kolendra - pęk
- białe wino (opcjonalnie) - 1/4 szklanka

Dodatkowe info:

Jeśli lubicie mule, ten przepis na pewno Wam posmakuje. Jeśli nie lubicie - to jest dobry moment, żeby zacząć :) Aromatyczna trawa cytrynowa, sok z limonki i papryczki chilli całkowicie eliminują ten "dziwny" posmak, charakterystyczny dla owoców morza. Pomimo, że osobiście nie jestem fanką muli, zajadałam się nimi, aż uszy mi się trzęsły! ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mule myjemy pod bieżącą wodą i odstawiamy do odsączenia. Papryczki chilli kroimy na cienkie paseczki, wyrzucamy pestki. Czosnek drobno siekamy, trawę cytrynową kroimy na 4 cm kawałki.

KROK 2: W garnku z grubym dnem mieszamy wodę, sok z limonek i wino (opcjonalnie), wrzucamy czosnek, trawę cytrynową i papryczki; całość doprawiamy sosem rybnym i cukrem. Doprowadzamy do wrzenia i wrzucamy mule. Dokładnie mieszamy i dusimy pod przykryciem 6 minut.

KROK 3: Mule posypujemy grubo posiekaną kolendrą, dokładnie mieszamy i podajemy jeszcze parujące - najlepiej w garnku, w którym były przygotowane. Smacznego! :)