



Zupa z muli

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

świeże mule - 1 kg

białe wytrawne wino - 1 butelka

bulion warzywny - 1/2 litr

masło - 1 łyżka

cebula - 1 szt.

natka pietruszki - 1/2 łyżeczka

szczypta cukru, sól, pieprz - do smaku

liść laurowy - 1 szt.

Dodatkowe info:

Podawać w garnku lub głębokich talerzach wraz z miseczką na muszle.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku rozgrzać masło, zeszklić na nim obraną, drobno pokrojoną cebulę, posolić, dodać pieprz, wlać białe wino i bulion. Gdy wywar będzie gorący dodać natkę pietruszki drobno pokrojoną (lub inne świeże zioła), liść laurowy oraz dokładnie umyte mule. Gotować do momentu otworzenia muszli, te które się nie otworzą wyrzucić.