

Małże w sosie szafranowym

09 września 2012 21:00

Przepis Mikołaja Reya



Małże w sosie szafranowym

| | | |
|---------------------------|--------------------|-------------|
| Składniki: | 0,2 l wermutu | Curry |
| 1 kg małży | natka pietruszki | Szafran |
| 1 Cebula | łyżka śmietany 30% | Mąka |
| 1,5 szklanki białego wina | 2 łyżki masła | Bułka tarta |

Przygotowanie:

Cienko pokroić cebulę i zeszklić na maśle w garnku. Wrzucić małże, dolać 1,5 szklanki białego wina, wrzucić cienko posiekaną pietruszkę i dolać 0,2 l wermutu. Gotować pod przykryciem na dużym ogniu. Jak tylko się małże otworzą zmniejszyć ogień, wyjąć je, odrzucić puste połówki małży i pozostające z mięszem poukładać na całym talerzu.

Dodać łyżkę gęstej śmietany do pozostałego w garnku sosu, doprawić odrobiną curry i szafranem. Zredukować sos na małym ogniu i ewentualnie dodać trochę mąki (intensywnie mieszając) by sos zgęstniał.

Polać małże sosem i każdą posypać odrobiną bułki tartej. Włożyć do pieca i zapiekać pod grillem rozgrzanym do 220° przez 2-3min.