

Mule w sosie śmietanowo-cydrowym



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **966** Ocena: **18445**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg świeżych muli
- natka pietruszki
- bagietka
- Sos cydrowy: - szklanka cydru wytrawnego
- szklanka słodkiej śmietany
- por
- pieczone jabłko
- Beszamel: 4 łyżki masła
- 4 łyżki mąki
- 3 szklanki mleka
- ser Camembert
- sól
- pieprz,
- gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

1 Sos cydrowy: Do garnka wlałem trochę wody i śmietanę. Dodałem drobno poszatkowany por i wlałem cydr. Gotowałem przez około 2 minuty, dodałem pieczone jabłka, zmiksowałem wszystko blenderem.

Sos beszamelowy: Garnek ustawiłem na ogniu. Do garnka dodałem masło, mąkę, mieszałem do całkowitego rozpuszczenia się składników. Cały czas mieszając dolewałem po trochu mleka a na koniec wrzuciłem pokrojony ser camembert. Doprawiłem solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową do smaku.

Oba sosy połączyłem ze sobą tzn. do gęstego sosu dodałem rzadki.

Do przygotowanego sosu wrzuciłem wyczyszczone mule i gotowałem pod przykryciem przez około

5 minut. Podczas gotowania potrząsam garnkiem, tak by wszystkie mule się otworzyły. Mule, które się nie otworzyły należy wyrzucić.

Na półmisek wyłożyłem mule, polałem obficie sosem i posypałem pokrojoną natką pietruszki. Podałem ze świeżą, chrupiącą bagietką.



Twoje notatki do przepisu: