

Mušle na pivě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 5

466 kalorií , 0 g cukrů , 52 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/musle-na-pive>

Příprava

Šalotku a cibuli nakrájíme na jemno, celer nastrouháme. Vše smažíme na oleji. Po 5 minutách přidáme slávky, pivo, bobkový list a dusíme 5-8 minut. Slávky, které se neotevřely vyhodíme, zbytek dáme stranou. Šťávu zahustíme máslem, dochutíme solí a pepřem. Mušle podáváme se šťávou.

Tip k receptu

Pivo můžeme podávat i na zapití.

Ingredience

- 2 ks šalotky
- 1 cibule
- 4 lžíce olivového oleje
- 200 g celeru
- 1,5 kg Slávek jedlých
- 1 l černého piva
- 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 2 ks bobkového listu
- 2 lžíce másla
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Výjimečný den, Baskická, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Předkrm

