



MAKARON Z MAŁŻAMI

(porcja dla 2 osób)

Składniki:

- 14 - 20 szt. małży (mogą być różne rodzaje)
- 1 cebula szalotka
- 2 ząbku czosnku
- 1 szklanka białego wytrawnego lub półwytrawnego wina
- 1 - 2 łyżki masła
- 2 - 3 łyżki oliwy
- natka pietruszki
- sól i pieprz do smaku
- makaron bezglutenowy spaghetti - porcja dla dwóch osób

Wykonanie:

- ugotować makaron zgodnie ze wskazówkami podanymi na opakowaniu
- drobno posiekać cebulę i czosnek
- rozgrzać oliwę na patelni
- wrzucić na patelnię i zeszklić cebulę, a następnie dodać czosnek
- dalej dodać małże, zalać winem i doprowadzić do wrzenia, a następnie przykryć i gotować kilka minut, aż otworzą się muszle (muszle zamknięte po tym czasie mogą być nieświeże i należy je usunąć)
- patelnię ściągnąć z gazu, dodać masło, doprawić wedle uznania i całość wymieszać z makaronem
- drobno posiekać pietruszkę
- przed podaniem posypać pietruszką

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES oraz Agaty Jędraszczak, autorki bloga kulinarnego: kuchniaagaty.pl