

Mušle pečené s opálenou cibulí a šafránovým vývarem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červené cibule 4 ks
- česnek 12 stroužek
- rajčata 1 plechovka
- mletá paprika 2 lžíce
- chilli paprika 1 ks
- extra panenský olivový olej 80 ml
- pražené mandle 40 g
- šafrán 1.4 lžička
- mušle slávky 1 kg
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

1

V troubě pod grilem za častého otáčení (opatrně!) opečte cibule dokud jim nezčernají slupky. Potom troubu přepněte na normální pečení a teplotu 180°C a pečte doměkka 25 minut. Nechte trochu zchladnou a oloupejte. Slupky vyhodte.

2

Stroužky česneku opékejte na pánvi pomalu 15 minut dokud nezměknou. Potom v nich vymáčknete obsah a slupky opět vyhodte. Česnek i cibule rozmixujte na pastu.

3

Teplotu v troubě zvyšte na 220°C.

4

Cibulovou pastu přesuňte do pánve a přidejte k ní všechny ostatní suroviny kromě mušlí a přidejte 125 ml vody. Vařte pomalu 20 minut, dokud omáčka trochu nezhoustne. Často míchejte. Osolte a opepřete. Pokud je potřeba, přidejte trochu vody.

5

Omáčku přelijte do pekáčku, přidejte mušle a promíchejte. Pečte 15 minut, v polovině ještě jednou promíchejte. Omáčka trochu zhoustne, ztmavne a obalí mušle, které do omáčky pustí šťávu. Pokud se některá mušle neotevře, vyhodte ji!

6

Podávejte s křupavou bagetou a dobře vychlazeným pivem. Věřte, k tomuhle receptu chutná pivo výborně.

Poznámka:

malá chilli paprička ptačí oko, nakrájená na tenké plátky

šafrán namočený ve 2 lžících vlažné vody