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 vyhoďte.

2
Stroužky česneku opékejte na pánvi pomalu 15 minut dokud nezměknou. Potom v nich vymáčkněte obsah a slupky opět vyhoďte. 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, vyhoďte 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