

Mušle na kořenové zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mušle 4 kg
- **omáčka**
- kari koření 1 ks
- máslo 1 ks
- mrkev 4 ks
- bobkový list 1 ks
- malý celer 1 ks
- cibule 4 ks
- petržel 2 ks
- bílé víno 4 dl
- mletý černý pepř 1 ks
- česnek 2 stroužek
- tymián 2 snítka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Belgie

Počet porcí: 6

Postup:

Mušle necháme před přípravou cca půl hodiny stát ve vodě. Mušle, které se nezavřou, vyhodíme. Mušle očistíme kartáčkem a zbavíme řas.

Připravíme si zeleninu, kterou očistíme a nakrájíme na větší kusy. Cibuli osmažíme na másle,

přidáme celer, mrkev, petržel a k dochucení bobkový list, tymián a kari koření. Do kastrolu nasypeme mušle, opepříme, osolíme, nalijeme bílé víno a přidáme nahrubo nakrájený česnek. Mušle na kořenové zelenině dusíme na mírném ohni 45 minut a mezitím promícháváme. Mušle, které se při vaření neotevřely, vyhodíme.

Hotové mušle na kořenové zelenině podáváme s čerstvou bagetou, k pití se hodí bílé víno.

Jiná verze receptu: Postup dodržíme, jen po uvaření mušle vyjmeme, vyloupeme je a směs ze zeleniny zalijeme smetanou. Mušle vrátíme zpět do omáčky a podáváme.