



Małże gotowane na parze

🍴 2 porcje ⌚ 15 minut

Składniki

- 500 g małży
- 20 g czerwonej papryki, pokrojonej w paski
- 20 g żółtej papryki, pokrojonej w paski
- 40 g miękkiego masła
- 10 g ząbków czosnku, rozgniecionych
- 500 ml wody
- 50 ml białego wina
- 1/8 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

- 1 Na talerzu umieść 20 g czerwonej i żółtej papryki oraz 500 g małży.
- 2 W miseczce umieść 40 g masła, 10 g czosnku, 50 ml białego wina oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i polej małże.
- 3 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
- 4 Umieść 500 ml wody.
- 5 Talerz z małżami umieść w zestawie do gotowania na parze. Całość umieść na kielichu do gotowania.



Gotuj na parze.



Gotuj na parze.



Gotowe do podania! Smacznego!