

Małże w mleczku kokosowym

2 porcje 10 minut

Składniki

- 500 g małży
- 150 ml mleka kokosowego
- 20 g trawy cytrynowej
- 10 g ząbków czosnku
- 80 g cebuli
- 50 g miękkiego masła
- 100 ml białego wina
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 50 g masła, 10 g czosnku, 80 g cebuli, 20 g trawy cytrynowej. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Posiekaj.
4. Smaż saute.
5. Dodaj 500 g małży oraz 100 ml wina. Zamknij pokrywę kielicha.

6 Duś.

7 Dodaj 150 ml mleka kokosowego. Zamknij pokrywę kielicha.

8 Duś.

9 Dodaj 1/2 łyżeczki soli oraz 1/8 pieprzu. Całość wymieszaj szpatułką. Smacznego!