



Małże z cytryną i sosem tajskim

 3 porcje

 15 minut

Składniki

- 1 l wody
- 500 g małży
- 20 g posiekanego czosnku
- 5 ml soku z cytryny
- 20 ml sosu chili
- 5 ml sosu rybnego

Przygotowanie

1

Przygotuj miskę, włóż do niej 20 g posiekanego czosnku, 5 ml soku z cytryny, 20 ml sosu chili i 5 ml sosu rybnego, a następnie wymieszaj je i odstaw.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Umieść 1 l wody i 500 g małży w kielichu do gotowania.

4

Ugotuj.

5

Wyjmij małże do naczynia, wylej wodę i wyrzucić muszle, posmaruj małże wcześniej przygotowanym sosem.

6

Gotowe do podania! Smacznego!