

# 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!