



Blue mussels

Рецепт від V-ZUG AT



| | |
|-----------|------------------------------|
| готування | 15 хв |
| Час | 5 хв 30 с |
| готування | |
| Порції | 4 |
| Прилад | Combair-Steam SL з 2015 року |

Preparation

1½ kg blue mussels

1 onion

100 g parsley

200 ml white wine

Clean the mussels well and remove any beards. Peel and finely chop the onion. Wash and finely chop the parsley.

Розігріти робочу камеру до 150 °С Гаряче повітря + зволожуюча пара

Put the mussels, together with the wine and chopped onion, on a baking tray. Put the baking tray into the preheated cooking space. Cook.

Заснути страву для готування

Гаряче повітря + зволожуюча пара 150 °С протягом 5 хв 30 с

Arrange the cooked mussels in a dish and garnish with the chopped parsley.

Акcesуари

Baking tray

Додаткова інформація

Складено

11.12.2019

