

Cytrynowe małże z pomidorkami i ziemniakami

Pyszne, lekkie danie z owocami morza

 Czas na High: 4H

 Czas na Low: 6-7H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 400 g małych czerwonych ziemniaków, przepołowionych
- 450 g pomidorów cherry
- ½ szklanki bulionu warzywnego lub bulionu z kurczaka
- ¼ szklanki białego wytrawnego wina
- 1 szalotka, drobno posiekana
- 4 ząbki czosnku, przeciśnięte przez prasę
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 liść laurowy
- 1 kg małży, wyszorowanych i oczyszczonych
- 2 łyżki stołowe posiekanej świeżej pietruszki
- 2 łyżki masła
- 1 łyżeczka skórki z cytryny
- 1 łyżka soku z cytryny
- Chrupiący chleb
-



Wykonanie:

W wolnowarze o pojemności umieść ziemniaki i pomidory koktajlowe. Dodaj następne sześć składników do garnka. Przykryj i gotuj na LOW 6 do 7 godzin lub na HIGH 3 - 3,5 godziny. Jeżeli gotujesz na LOW ustaw wolnowar na HIGH i gotuj jeszcze 45 minut lub do momentu, aż muszle się otworzą. Wyrzucić wszystkie małże, które się nie otworzą. Wyjmij i wyrzuć liść laurowy. Dodaj pietruszkę, masło, skórkę z cytryny i sok delikatnie wymieszaj. Podawaj z chrupiącym chlebem.