



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 °C 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.

Засунути страву для готування

Гаряче повітря + зволожуюча пара 150 °C 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

