



Мидии с белым вином, луком, петрушкой и сыром Blue Cheese



Ингредиенты

- Мидии 500 г
- Лук репчатый 80 г
- Сыр плавленый Blue Cheese Hochland Professional 50 г
- Белое вино 100 мл
- Чеснок 1 зубчик
- Тимьян 3 веточки
- Лавровый лист 2 шт.
- Петрушка 2 веточки
- Оливковое масло 20 г
- Чабатта или белый хлеб 1 кусок

Приготовление

На оливковом масле, в глубокой кастрюле, пассировать лук и чеснок, добавить тимьян, мидии и белое вино.

Закрывать крышкой, проварить 1 минуту, добавить лавровый лист, 100 мл воды или рыбного бульона, мелко нарубленную петрушку.

Закрывать крышкой и тушить 5 минут.

Снять кастрюлю с плиты, открыть крышку, добавить сыр плавленый Blue Cheese, хорошо перемешать и выложить в тарелку.

Подавать с хрустящим хлебом.

Тип продукта



Сыр плавленый Blue cheese (Блючиз)
500 г