Midijos Moules Marinieres

Atverti receptą svetainėje

Kiekis: 2 porcijos

Ingredientai

- 1 kg šviežių midijų
- 200 ml balto sauso vyno
- 200 ml grietinėlės
- 1 vnt vidutinis svogūnas galite pakeisti į porą
- 2 skiltelės česnako
- 1-2 saliero stiebai
- 1-2 šaukšt. alyvuogių aliejaus ar sviesto
- juodųjų pipirų, pora šakelių čiobrelių

Gaminimo eiga

1. Midijas nuplaukite po tekančiu vandeniu, neturi likti smėliuko. Barzdas, jūržoles nuvalykite. Sudaužytas, ar šiaip nepatikimas išmeskite. Geriau nerizikuoti. Receptuose rašo, kad kiekvieną dar reikia pastuksenti ir patikrinti ar gyva. Aš šį žingsnį praleidžiu, ypač kai tenka tikrinti didesnį kiekį. Tačiau jokiu būdu neignoruoju kito patarimo, iškart mesti ir nevalgyti tų kurios gaminamos neatsidarys.

2. Pasiruoškitekitus ingredientus. Svogūnus, česnakus, porus, salierus , jei dėsite aitriąją papriką, supjaustykite.

3. Pasiruoškite įrankius, kurių reiks. Didelį puodą, kuriame virsite midijas, mentelę maišymui. Smagiau gaminti kai viskas po ranka.

4. Svogūnus, ir/ar porus pasikepkite tame pačiame puode, kuriame viskas bus gaminama, ant sviesto ar alyvuogių aliejaus, ką mėgstat labiau.Kai svogūnai suminkštės, įberkite česnakus, papipirinkite.

5. Primažinkite kaitrą ir pilkite į puodą vyną. Palaukite kol užkais ir nugaruos alkoholis.

6. Suberkite salierus ir midijas, uždenkite, tegul jos vyne keletą (3-4) minučių pasigamina.

7. Patikrinkite ir jei jau geldelės atsidarė supilkite grietinėlę. Palaukite minutę, kitą, kol grietinėlė užkais ir nukelkite nuo kaitros.

8. Suberkite petražoles ir tadam, galima tiekti į stalą!

Pastabos

Midijas galite valgyti su paskrudinta bagete, arba kaip belgai, su bulvytėmis ir ajoli padažu.

Bagetę reiktų supjaustyti, galima apiberti sūriu, ir pašaut į įkaitintą orkaitę. Tinkamas laikas — prieš pradedant kepti svogūnus, tereikia nepražiopsoti, kada paskrus ir laiku išimti.

Bulvytes gaminkite pagal instrukciją, mes mėgstam šaldytas skilteles wedges. Ajolį galima pasiruošti naminį, bet juk kartais ne nuodėmė ir pirktinis.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt