

Мидии с белым вином

 30 минут

Вам понадобится

Мидии в раковине	450 г
Сельдерей (стебель)	30 г
Помидоры черри	100 г
Перец чили	10 г
Вино белое	80 мл
Масло оливковое	30 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

Приготовление

- 1** Мидии тщательно промыть. Сельдерей и перец чили нарезать тонкими слайсами, помидоры черри разрезать пополам.
- 2** В форме смешать все ингредиенты. Накрыть ее листом фольги, подвернуть края.

3

Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Затем установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 13-15 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с мидиями. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

Мидии с белым вином