

# Pora na pora z mulami



MULAMI ZAJADAŁA SIĘ BOGINI MIŁOŚCI AFRODYTA PRZED ŁÓŻKOWYMI HARCAMI. POR DZIAŁA WSPANIALE NA MĘŻCZYZN. NASZE DANIE JEST WIĘC AFRODYZJAKIEM IDEALNYM, PROPOZYCJĄ NA KOLACJĘ WE DWÓJKĘ - DOSKONAŁĄ, I PYSZNĄ, ZA TO RĘCZY ŁUKASZ ŻUCHOWSKI, SZEFEK KUCHNI WARSZAWSKIEJ RESTAURACJI OLIVA, KTÓRY PRZEPIS DLA NAS PRZYGOTOWAŁ.

TEKST Piotr Zabłocki



## SKŁADNIKI (NA 2 OSOBY)

- 4 młode pory
- 2 ząbki czosnku
- ¼ pęczka natki pietruszki,
- 3 gałązki tymianku
- ¼ pęczka koperku
- 60 g masła
- ¼ cytryny
- ¼ szklanki białego wina
- sól, pieprz i cukier do smaku
- 500 g muli
- oliwa do smażenia

## KROK PO KROKU

**1.** Oczyszczyć pory. Przekroić je na pół. Posiekać drobno czosnek i zioła.

**2.** Zagotuj wodę w garnku, posól ją i posłodź. Dłok kucharki przygotuj miskę z zimną wodą, wrzuć do niej lód. Zblanszuj pory: wrzuć je do gotującej się na wodę na trzy minuty, potem przelóż je do wody z lodem. Wyjmij je i osusz.

**UWAGA!** Dzięki blanszowaniu pory będą jędrne, a nie rozgotowane. To dobra metoda przygotowania delikatnych warzyw. Jeśli ci się nie chce, wyjmij pory z wrzącej wody na sitko i przelej obficie zimną wodą pod kranem.

**3.** Rozgrzej oliwę na patelni, wrzuć na nią pory, tą przekrojoną stroną. Smaż je, nie mieszając, aż zbrązowieją – to karmelizacja, dzięki temu będą słodsze.

**4.** Dodaj do porów czosnek i świeżo mielony pieprz. Podsmaż krótko. Uwaga! Zbyt długo smażony czosnek staje się gorzki!

**5.** Wrzuć na patelnię masło, wlej wino, wyciśnij sok z połówki cytryny. Zagrzej i wrzuć umyte mule. Posól i popierz. Przykryj patelnię, rozgrzej ją dobrze i trzymając pokrywkę mocno mieszaj całą patelnię. Jak mówi szef kuchni: mule lubią, gdy je troszkę podrażnisz.

**6.** Po trzech minutach mule powinny się otworzyć. Posyp je posiekаныmi ziołami i jeszcze raz zamieszaj. Możesz podawać!

**UWAGA!** Mule, które się nie otworzą, wyrzuć. Nie nadają się do jedzenia.



## ŁUKASZ ŻUCHOWSKI

Od 18 lat w zawodzie. Szlify kucharskie zdobywał w Studio Buffo, restauracji Macieja Kuronia. Uczestniczył w otwarciu i szefował przez dwa lata warszawskiej restauracji 12 Stolików, wyróżnionej w konkursie „Knapa Roku”. Współtworzył restaurację Oliva, w której jako szef kuchni łączy kuchnię śródziemnomorską z perełkami kuchni polskiej. Miłośnik historii sztuki kulinarnej.

## Dobra rada

Jakie białe wino nadaje się do muli? Szef kuchni poleca białe wina z Bordeaux. Najlepsze będą te ze szczepu savignon blanc i sémillon. Jeśli nie masz pod ręką bordeaux, to pamiętaj, że do muli pasują wina wytrawne, wyraziste i orzeźwiające.

## Por: męska broń

To warzywo po prostu musisz wpisać na stałe do swojej diety. Moglibyśmy pisać o tym, że ma fosfor, wapń i witaminę C, ale kogo to obchodzi? Natomiast wszystkich – tak, ciebie też – obchodzi to:

- 1.** Por jest afrodyzjakiem. Dobrze działa na potencję.
- 2.** Por skutecznie pomaga w walce z kacem. I to było na tyle. W kwietniu będą młode, pyszne, zdrowe, działające na potencję pory. Idź, kup pora.

