

מולים ברוטב עגבניות.

רכיבים:

1 ק"ג צדפות שחורות (מולים)

4 שיני שום, כתושות

$\frac{1}{2}$ חבילה חמאה

$\frac{1}{4}$ כוס שמן זית

בקבוק יין לבן, חצי יבש

4 עגבניות טריות קצוצות דק

מלח

פטרוזיליה או כוסברה קצוצה

אופן ההכנה:

1. ממסים במחבת את החמאה, מוסיפים את שמן הזית ומטגנים את השום עד שצבעו משתנה.
2. מוסיפים את העגבניות ומעט מלח, לפי הטעם.
3. מבשלים על אש בינונית במשך 5 דקות נוספות.
4. מוסיפים את היין, מביאים לרתיחה ומבשלים עד שכמות הנוזלים מצטמצמת בחצי.
- 5.

מוסיפים את הצדפות ומבשלים כמה דקות עד שכולן נפתחות.

6.

מפזרים מעל פטרוזיליה או כוסברה קצוצים ומגישים עם לחם קלוי.