

## מולים מבושלים.

### רכיבים:

1 ק"ג מולים (הצדפה השחורה)

2 כוסות יין לבן יבש

100 גרם חמאה

1 בצל גדול קצוץ לקוביות קטנות

3 גבעולי תימין או פטרוזיליה

פלפל גרוס

## אופן ההכנה:

1. ממסים בסיר מחצית מהחמאה, ומטגנים את הבצל עד שהוא נהיה שקוף. מוסיפים את היין ומביאים לרתיחה. מוסיפים מעט פלפל גרוס, את עשבי התיבול ואת המולים. מביאים שוב לרתיחה.

2. אחרי שתי דקות מסננים את המולים ומוציאים את הבשר מהצדפות. שומרים בכלי מכוסה.

3. את הנוזלים ממשיכים להרתיח עד שהם מצטמצמים בחצי, טועמים ומתקנים תיבול. מוסיפים את קוביות החמאה הקרות. מערבבים עד שהחמאה נמסה לחלוטין ומעבה את הרוטב, מכניסים את המולים הנקיים לרוטב ומגישים.