

Μύδια σαγανάκι "Ειρήνης"

Συντάκτης: Ειρήνη

Παραδοσιακή συνταγή: **Μύδια σαγανάκι**

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό μύδια φρέσκα κατά προτίμηση
- Μισό φλιτζάνι λάδι
- 1 κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 πιπεριά πράσινη καυτερή (προαιρετικά)
- Μισή πράσινη
- Μισό φλιτζάνι κρασί
- 1 κουταλιά σούπας μουστάρδα
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Ρίγανη
- Φέτα (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε βαθύ τηγάνι βάζουμε το λάδι και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Μετά από λίγο ρίχνουμε και τις πιπεριές και μόλις μαραθούν λίγο σβήνουμε με το κρασί.

Αφήνουμε να εξατμιστεί το κρασί ρίχνουμε μισό φλιτζάνι νερό στο οποίο έχουμε διαλύσει τη μουστάρδα και αφήνουμε να βράσουν τα λαχανικά.

Μύδια σαγανάκι "Ειρήνης"

Συντάκτης: Ειρήνη

Εν το μεταξύ προσθέτουμε το αλάτι το πιπέρι και τη ρίγανη. Μόλις μείνει με λίγο ζουμί ρίχνουμε τα μύδια και ανακατεύουμε.

Αφήνουμε να βράσουν για 3 λεπτά ακόμα και ρίχνουμε τη φέτα τριμμένη και μόλις λιώσει βάζουμε σε πιατέλα και σερβίρουμε.