

Jau nebetikėjau, kad šiais laikais dar įmanoma gauti šviežių midijų pigesne nei 5 Eur. kaina, bet štai šiandien apsilankiau viename iš didžiųjų prekybos centrų ir net akys ant kaktos išlipo - 2.99 Eur/ kg. Per daug gerai, kad palikčiau be dėmesio :) Prigriebiau aš tas midijas, dar ir petražolių pundelį, o sviesto, svogūno, saliero stiebų, česnako ir čekiško alaus butelioką aptikau namuose. Pradžioje susismulkinau svogūną, česnaką bei salierą ir pasikepinau ant sviesto. Kol daržovės kaitino šonus, supyliau alaus puslitriuką į puodą ir užkaičiau, kad užvirtų. Nusiploviau midijas. Pavyko visai neblogas nusipirkti-prasidariusių geldelių nebuvo. Kai alus pradėjo virti sudėjau midijas, subėriau keptuvės turinį, dar ant viršaus suverčiau smulkintų luptų pomidorų indelį ir subėriau smulkintą čili pipiriuką. Viriau visą tą reikalą kol visos geldelės atsivėrė plius kokia minutė. Ilgiau, gink Dieve, nereikia, nes jos tampa guminėmis. Prieš kokią minutę iki SPA pabaigos subėriau gerą saują smulkintų petražolių. Kol tos midijos puode gėrė alų ant sviesto iki rudumo pakepinau keletą pilno grūdo duonos riekelių. Viskas.







