

Dagnje na buzaru

Za 2 osobe

800 g dagnji
2 dl belog vina
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ limuna
1 kašika prezli

Marinada

4 čena belog luka
1 kašike peršuna
1 dl ulja

Prilog

200 g provansa mešavine povrća

Način pripreme

1. Napraviti marinadu od ulja, belog luka i peršuna.
2. Zagrejati šerpu. U zagrejanu šerpu staviti školjke. Dodati marinadu, belo vino i biber, sok od pola limuna. Sve dobro promešati. Dodati kašiku prezli, opet promešati i poklopiti. Ostaviti da se kuva na jakoj vatri 10-ak minuta (dok se školjke ne otvore).
3. Skuvati povrće. Serviti ga sa gotovim dagnjama.