

Gratinirane dagnje

Za 2 osobe

800 g dagnje
50 g kačkavalja
100 g mešavine povrća za čorbu
1 kg krupne morske soli

Marinada

3 čena belog luka
1 kašika svežeg peršuna
1 dl mediteran ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
sok $\frac{1}{2}$ limuna

Način pripreme

1. U veću zagrejanu šerpu staviti školjke, kuvati ih dok se ne otvore. Posebno skuvati povrće.
2. Napraviti marinadu tako što se svi sastojci stave u blender i dobro promešaju.
3. Otvoriti potpuno školjke i u jednu polovinu staviti meso dagnji, začiniti svaku marinadom i dodati pomalo povrća i prekriti rendanim sirom.
4. U pleh staviti krupnu morsku so i na so staviti školjke. Peći u rerni na 200 stepeni dok sir ne počne da se topi.
5. Služiti tople dagnje.