

# 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.