

# Midija saganaki

## Dagnje u tiganju

200 g očišćenih dagnji  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
1 čašica rakije

## Sos

2 kašičice senfa  
1 kašičica suvog začina  
sok jednog limuna

## Salata od sočiva i povrća

300 g kuvanog zelenog sočiva  
1 kašika domaćeg ajvara sa patlidžanom  
1 krastavac  
1 veći paradajz  
1 rendana šargarepa  
100 g feta sira  
so  
biber  
ulje  
sok jednog limuna

## Način pripreme

1. Otvoriti školjke tako da ostane samo strana sa „mesom“.
2. U tiganju na zagrejanom ulju propržiti otvorene školje, nekoliko minuta sa jedne, a zatim nekoliko minuta sa druge strane. Dodati rakiju.
3. Za to vreme dobro promešati sve sastojke za sos. Dodati sos u tiganj i sve dobro promešati. Nastaviti dinstanje još nekoliko minuta.
4. Služiti uz hleb.
5. U posudu za mešanje staviti kuvano sočivo i pomešati sa ajvarom. Dodati krastavac i paradajz isečen na kockice i rendanu šargarepu. Za činiti uljem, limunovim sokom i začinima. Na kraju dodati izmrvljen feta sir.