

Midija saganaki

Dagnje u tiganju

200 g očišćenih dagnji
½ 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.