

---

## Zapečene dagnje

Autor: Sandra



Zapečene dagnje

---

### Sastojci

800 g krupnih dagnji

nekoliko listića peršina

4 režnja češnjaka

maslac

sol

papar

50 g krušnih mrvica

2 žlice maslinova ulja

---

### Način pripreme

Pažljivo operite i ostružite dagnje.

Stavite ih u tavu i kuhajte dok se ne otvore.

Bacite prazne školjke, a one koje su pune pažljivo otvorite u mlakoj vodi i odložite ih sa strane.

Nasjeckajte peršin i češnjak.

Dodajte ih u maslac koji ste prethodno omekšali, posolite i popaprite.

Miješajte sastojke dok ne dobijete glatku smjesu.

Stavite po žlicu smjese u polovice školjaka u kojima se nalaze plodovi mora i pokrijte ih slojem krušnih mrvica.

Zamastite uljem lim za pečenje i pecite u zagrijanoj pećnici 20 minuta.

---

### Ostale napomene

Ukrasite listićima peršina.

<b>Vrijeme pripreme</b>	45 min.	<b>Priprema</b>	jednostavno
<b>Porcije za</b>	4 osobe	<b>Kolesterol</b>	
<b>Ovo jelo je iz okolice</b>		<b>Cijena pripreme</b>	
<b>Vegetarijansko</b>	Da	<b>Laktoza</b>	Ne
<b>Dijetno</b>	Da	<b>Bez glutena</b>	Da
<b>Calorie</b>	311	<b>Kilodžuli</b>	
<b>Masnoća</b>		<b>Bjelančevine</b>	
<b>Proteini</b>		<b>Karbohidrati</b>	