
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.

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