
Buzara od školjaka

Autor: Valter



Buzara od raznih vrsta školjaka.

Sastojci

500 g - dagnja
400 g - vongola
400 g - mušula
400 g - jakopskih kapica
50 g - maslinovog ulja
2 - dl vina
5 režnja češnjaka
40 g - krušnih mrvica (dvije žlice)
15 g - peršina
papar po potrebi
8 kriška kruha

Način pripreme

Školjke (dagnje, vongole, mušule, jakopske kapice) dobro očistimo, ostružemo i operemo.

Izvadimo jakopske kapice te uklonimo crnu vrećicu s pijekom i nečistoćom.

Meso narežemo na listiće i vratimo u školjku.

Sastojke stavimo na vruće ulje, promiješamo i poklopimo.

Kada se otvore, dodamo sjeckani češnjak, peršin i pospemo mrvicama.

Promiješamo, zalijemo vinom, popaprimo i još kratko propirjamo.

Školjke izvadimo na pliticu te prelijemo umakom.

Uz školjke služimo ploške prepečenog kruha premazanog maslinovim uljem i češnjakom.

Ostale napomene

Školjke se poslužuju odmah, vruće, jer stajanjem gube okus, te se osuše.

Vrijeme pripreme	20 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Da	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	