

DAGNJE V BUZARI

Sestavine:

- 1 kg dagenj (če imate več denarja oziroma poznate potapljača si privoščite datulje)
- 1/2 srednje velikega paradižnika
- 1/2 srednje velike ebule
- nekaj strokov esna, peteršilj, 5 žlic olivnega olja (po možnosti domačega), skratka pripravite si tržaško omako
- 1 dl belega ali rdečega vina po možnosti domačega, dalmatinskega
- 5 dag krušnih drobtin

Priprava:

Dagnje operemo, odstranimo ostanke alg, pregledamo, če so še zaprte. Nikdar ne uporabljajte napol odprtih školjk ali školjk s poškodovano lupino. Školjka mora biti pred kuhanjem trdno zaprta, sicer je možna zastrupitev ali hujše prebavne motnje.

V ogreto posodo, (najmanj dva krat večjo od količine školjk, po možnosti naj ima odebeljeno dno, da lahko serviramo kar v njej in nam dvojno dno še dolgo zadržuje temperaturo) stresemo oprane zaprte školjke (na suho dno) in pokrijemo. Školjke dušimo 3-5 minut pri zmerni temperaturi tako, da se za nje ne odpirajo in spuščajo vodo.

Ko so že delno odprte jih premešamo, dodamo drobno sesekljano ebulo in paradižnik, olje, esen in peteršilj lahko dodamo sveže, lahko pa vzamete iz hladilnika zmrznjeno tržaško omako, če imate zadevo že vnaprej pripravljeno (kdor tega ni vedel, tržaška omaka se dela enkrat na leto, se razdeli v majhne posodice in da v zmrzovalnik), na koncu vse skupaj zalijemo z vinom in pokrito dušimo cca 15 min, skratka toliko časa, da se vse školjke dobro odprejo. Med dušenjem školjke nekajkrat premešamo. Tik pred serviranjem jih posipajte z drobtinami, dobro premešajte in servirajte.

K školjkam ponudite limone, kruh in seveda ostanek od tistega vina, ki ga niste skuhal v buzari.

Školjke ponudite kot predjed k ribam, če pa jih dopolnite s pršutom olivami in dimljenim sirom vse skupaj zadostuje tudi kot cel obrok.

Dober tek vam želi Marjan!

