

Kapesante na žaru

Sestavine:

- 10 kapesant
- tržaška omaka
- parmezan

Priprava:

Pripravimo jih silno enostavno. O iš eno školjko položimo na srednje toplo ploščo, jo pokapljamo z olivnim oljem (ali tržaško omako) in kapljo limone, po želji pa jih lahko za inite tudi s parmezanom. Peemo jih toliko asa, da rahlo zakrknejo (kot jajca na oko).

Serviramo jih kar v lupini, saj je lupina izredno dekorativna. Zraven se prileže kozarec prošek ali kake podobne pijače.

Dober tek želi Marjan!