

## MORSKI LONEC

### Sestavine:

- 500 g izkoš i enih rib (manjši kosi, lahko so tudi fileti ali ribje palčke)
- 500 g dagenj ali podobnih školjk
- 500 g rezanih kalamarov in po želji nekaj škampov ali kozic za okras
- Poleg tega rabite še 2l vode
- pol litra malvazije za juho in pol litra za kuharja
- srednje veliko ebulo
- paradižnik
- olivno olje
- peteršilj
- limonov sok
- esen
- sol (s soljo bodite previdni, precej soli spustijo že školjke)
- drobtine

### Priprava:

Ribe izkošimo in imo in zrežemo na manjše kose in vržemo v kotliček z vrelo vodo.

Dodamo na drobno sesekljano ebulo in paradižnik, posebej pa na hitro na olivnem olju prepražimo nasekljan esen in peteršilj – tržaško omako. Omako dodamo v kotliček in po asi kuhamo, po nekaj minutah kuhanja dodamo školjke in kuhamo še toliko časa, da se školjke za no odpirati.

Juho zalijemo z vinom in dodamo še kalamare in po asi kuhamo še kakih pet minut. Če smo skupaj s kalamari dodali tudi škampe jih pazljivo mešamo, da se jim ne polomijo vse noge in klešče (škampi so za okras, zato morajo biti lepi).

Nazadnje dodamo (po potrebi) sol, limonov sok in po želji malo zgostimo s krušnimi drobtinami.

Dober tek želi Marjan!