



Dagnje na buzaru

Sta reci o poznatom specijalitetu - dagnje na buzaru? Ljubitelji školjki priznaju da nema reci koje bi opisale lepotu mesa dagnji u sosu prste da polizes! A tako je jednostavan!

Sastojci

Broj osoba: 4

- 1,5 kg dagnji
- 150 ml maslinovog ulja
- 4 cena belog luka
- 2 kasike prezli
- 4 kasike naseckanog persuna
- 200 ml belog vina
- 1 kasika [Vegete](#)
- biber



Vreme pripreme: 25 min

Energetska vrednost: 676 kcal / 2826 kJ

Zahtevnost:

Priprema

1. Dagnje ocistite i operite.
2. Na zagrejano maslinovo ulje dodajte izgnjecen beli luk, prezle, persun, vino, Vegetu i biber.
3. Dodajte dagnje i kuvajte poklopljeno dok se dagnje ne otvore.

Posluzivanje

Posluzite s belim hlebom.

Savet

Prilikom kupovine dagnji obratite paznju da li su sveze, odnosno, cvrsto zatvorene. Školjke koje su otvorene u sirovom stanju sigurno nisu sveze i nisu preporucljive za jelo.

Moja biljeska

