

# **Plodovi mora**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**plodova mora
- **2 glavice** crnog luka
- **2 struka** mladog crnog luka
- **1, 5 dl** maslinovog ulja
- **2 dl**belog vina
- **2 dl**kisele pavlake
- **po željizacina**, origano, vlašac
- **1 kašicicasoli**

## **Priprema**

U tiganj sipati maslinovo ulje, staviti na vatru da se ugreje, dodati na rebarca isecen crni lluk, na komadice mladi crni luk i dinstati dok ne dobije staklasti izgled

Zatim dodati smrznute morske plodove, poklopiti i dinstati da se morski plodovi uprže sa lukom.

Dodati zacine po želji i so, probati, pa naliti belim vinom, dinstati još petnaestak minuta da vino ispari. Skloniti sa vatre pa dodati jednu cašu od 2 dl Moja kravica kiselu pavlaku.

Sve lagano promešati da se sjedini pa poslužiti.

## **Savet**

Dodajte zaine po vašem ukusu.