

Pužici sa graškom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1/4 šoljice maslinovog ulja
- 1/4 šoljice maslaca
- 250 g obarenih, oceenih pužica
- 2,5 šolje obarenog mladog graška
- 1 šolja sitno iseckanog peršunovog lista
- 50 g parmezana
- 1/2 kašičice soli
- biber

Priprema

Sitno iseckati crni i beli luk pa pržiti na ulju i maslacu desetak minuta.

Dodati obarene pužice, grašak i peršunov list. Posoliti, pobiberiti i sve dobro izmešati.

Izruciti masu u vatrostalnu ciniju i peci u umereno zagrejanoj pecnici (225°C) 15 minuta.

Pre serviranja posuti parmezanom.