

Školjke sa coritzo, arabiata sos, limun majonez



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 komada** školjki
- **2** chorizo kobasice
- **3** granecelera
- **1** glavica crnog luka
- **2** cena belog luka
- **1** šargarepa
- **250 ml** riblje bistre supe
- **200 ml** belog vina
- so, biber
- **1** konzerva paradajza
- **1 kašika** Toskanskog zacina

Priprema

Pripremimo sastojke. Toskanski zacin: ružmarin, oregano, maor, timijan, beli luk u prahu.

Celer, crni, beli luk i šargarepu iseckamo vrlo sitno. Zagrejemo ulje i dinstamo sve oko 5 minuta. Dodamo iseckan Chorizo. Dodamo paradajz, zacin i riblju bistru supu. Sve dinstamo još 10-tak minuta. Zatim dodamo očišćene školjke i vino. Poklopimo i sačekamo par minuta dok se školjke otvore.

Serviramo uz limun majonez i vruću ciabatu sa premazom belog luka i putera.

Limun Majonez: 2 žumanceta, 1 kašicica Dižon senfa, 1,5 kašika soka od limuna, 1/2 šolje maslinovog ulja, 1 limun, rendana korica, so i sveže mleven crni biber.

Savet

Neuobiajena kombincija ali sasvim super ukusna. Školjke su sa stena na našoj plaži