

Dagnje u košuljici



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g dagnje (meso)
- 1 jaje
- 4 zelene masline
- 3 kafene kašičice susama
- so
- 5 supenih kašika brašna
- 5 supenih kašika piva (svetlo)

Prilog tzatziki salata:

- 2 sveža krastavca
- 1 kiselo mleko (ovcije)
- 4-5 grancice svežeg origana (sitno seckan)
- 1 kafena kašičica maslinovo ulje
- 1 kafena kašičica limunovog soka
- 2-3 cena beli luk (pasiran)

Priprema

Sve sastojke pomešati i dobićete veoma gusto testo za palacinke. Dagnje ocediti od vode. Ocedjene dagnje ubaciti u testo i pomešati.

U vecem sudu zagrejati ulje i jednu po jednu dagnju, spuštati da se pece 2-3 minuta, sa jedne strane, pa okrenuti na drugu stranu, do zlatne boje. Pecene dagnje vaditi na ubrus da se ocede.

Kao prilog sprememo nacionalnu grcku salatu, pod nazivom tzatziki. Sveže krastavce, izrendamo na rende,

krupnije (gde se renda krompir) i dodamo sve ostale sastojke i dobro izmešamo.