Rakovi sa belim lukom

Sastojci

Potrebno je:

- 400 g rakova bez ljušture
- 4 kašike maslinovog ulja
- 3 glavice belog luka
- 2 kašike seckanog peršuna
- ulje
- biber
- so

Priprema

Sitno iseckajte beli luk, pržite ga na ulju, ali vodite racuna da ne izgori. Posle otprilike 2 minuta dodajte rakove izvaene iz ljušture i pržite 5 minuta uz cesto mešanje. Kada rakovi budu peceni, dodajte so, brni biber i sitno iseckan peršun. Služiti toplo.