

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 želji** zacin, origano, vlašac
- **1 kašičica** soli

Priprema

U tiganj sipati maslinovo ulje, staviti na vatru da se ugrije, 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 čašu od 2 dl Moja kravica kiselu pavlaku.

Sve lagano promešati da se sjedini pa poslužiti.

Savet

Dodajte zaine po vašem ukusu.