

## *Morski rak na normandijski nacin*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 langusta po 700 g
- 700 g konzerviranih dagnji
- 200 g pecuraka
- 1 gomoljika
- 1/2 l bešamela sosa

### **Priprema**

Morske rakove skuvamo, otkinemo noge i rasecemo ih po dužini. Iz debljih prednjih nogu izvadimo meso i sitno isecemo. Školjke ocedimo i pomešamo sa mesom jastoga i seckanim pecurkama, i nekoliko režnjeva gomoljike. Sve to izmešamo sa bešamelom. Ovom masom napunimo okolope jastoga pa na sve to dodamo narezane repove jastoga. Sve to prelijemo sosom bešamelom i zapecemo u pecnici na 250°C. Serviramo na toplu ciniju.