

Zapecene jakovske kapice



Sastojci

Potrebno je:

- 8 svežih jakovskih kapica
- 100 g crnog luka
- 500 g spanaca
- 100 g šampinjona
- 100 g maslaca
- 2 dl kisele pavlake
- 100 g prezli od hleba
- 60 g svežeg narendanog sira
- 25 g maslaca
- 2 dl belog vina
- so

Priprema

Belo meso školjki izvaditi iz ljuštura. Narandžastu ikru odvojiti i oprati. Oljustene ljuštore malo prokuvati. Crni luk ocistiti i sitno iseci. Oprati spanac ocediti i na sitno ga iseci. Šampinjone oprati i iseci na listice. Zagrejati maslac i pržiti školjke i ikru, izvaditi iz posude i cuvati na toplom mestu. Ispržiti na maslacu seckani crni luk, da ne postane staklast. Na to dodati spanac i šampinjone, dinstati oko pet minuta. Uliti vino i pavlaku, mešati dok ne provri. Posoliti i u smesu vratiti školjke i ikru da se ugriju. Zagrejati pecnicu na 250°C. Dobiveni ragu podeliti u ljuštore, pomešati prezle sa sirom i sa time posuti školjke. Odozgo staviti listice maslaca. Neka se školjke zapeku na gornjoj precki oko deset min. Dok dobije zlatno žutu koru.