

Dinstana salata, srcanak i slanina



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2mlade salate (lettuce)
- **400 g** školjki, srcanke
- 1veza mladog uka
- **100 g** slanine
- **1 l** bistre supe od povrca ili piletine
- 1manji crni luk
- **2 kašike** putera
- dobro devicansko maslinovo ulje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo pripremimo školjke. Stavimo ih u hladnu vodu pa trljamo rukom da spadne pesak sa njih. Ovo ponovimo nekoliko puta, dok voda ne bude bistra. Ukliko ima otvorenih školjki, njih odstranimo.

U veci lonac sipamo bistru supu i pustimo da provri. Dodamo iseckan crni i mladi luk i smanjimo temperaturu. Poklopimo i ostavimo nekoliko minuta da kuva. Propržimo slaninu da bude reš. U bistru supu i luk stavimo dve kašike putera, i ubacimo salatu koju smo presekli na pola. Dok se to kuva nekoliko minuta sipamo malo vode u šerpu i stavimo školjke u nju. Poklopimo. Pustimo da provri i ostavimo tako nekoliko minuta. Sada su se školjke otvorile i možemo ih presuti u lonac. U isto vreme dodamo i reš slaninu. Par minuta još i gotovo.

Uz to služim dobro belo vino i domaci hleb.

Savet

Obino o salati mislimo kao svežem dodatku, ali neke vrste budu ak i bolje kad ih dinstamo. Neobina kombinacija sasvim uz slaninu ali probajte pa se uverite i sami. Inae ovu vrstu školjke sakupljamo kopaji po pesku na obali mora za vreme oseke.