

Dagnje na moj nacin



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** školjki
- **2** praziluka
- **3** glavice crnog luka
- **600 g** rezanaca
- **150 ml** soja sosa
- **100 ml** maslinovog ulja
- **5** cenabelog luka
- **150 ml** belog vina
- **1** prstohvat umbira

Priprema

Dagnje oprati i ostaviti pola sata u hladnoj vodi. Propržiti sitno iseckani crni luk i dodati na trake isecen praziluk, dodati sitno iseckan beli luk i ocedjene dagnje... poklopiti i dinstati desetak minuta. Prokuvati vodu posoliti i staviti rezance oko 5 minuta u kipućoj vodi. U tiganj sa dagnjama sipati belo vino i oko 50 ml vode i obavezno skinuti poklopac da ispari alkohol iz belog vina :) Zaciniti umbirom u prahu, solju i sa malo belog bibera. Dinstati oko 15 minuta. Ocediti rezance i servirati u tanjir uvijanjem viljuškom, odozgo staviti dagnje (prethodno odstranite one koje se nisu otvorile)! Odozgo prelijte tecnošcu iz tiganja. Prijatno.

Služiti uz belo vino! :)

Savet

Miris ribe je neizbezan :)