

## *Dagnje u vinu*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 kg dagnji
- 1 galvica crnog luka
- 1 šargarepa
- 1 praziluk
- 2 kašike maslaca ili margarina
- 250 ml belog vina
- 1/2 kašičice belog bibera

### **Priprema**

Školjke ostaviti oko jedan sat u vodi, dobro ih čistiti spolja i oštrim nožem skinuti tvrde delove. Oljuštiti luk i ocistiti šargarepu. Prepoloviti praziluk. Dobro ga oprati i sve iseci na kockice. Zagrejati maslac ili margarin u velikom loncu. Dinstati povrce 4-5 minuta. Doliti belo vino. Dodati školjke i mleveni biber. Poklopiti i kuvati oko 6 minuta. Lonac sa poklopcem u toku kuvanja nekoliko puta protresti da bi se gorenje školjke spustile. Školjke su gotove kada se otvore. Servirati uz beli hleb.