



JERNEJ KITCHEN

KLAPAVICE V BELI BUZARI

Školjke so perfektno skuhane, omaka pa je lahka, slastna in polna morskih okusov.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 40 MINUT

KLAPAVICE V BELI BUZARI

100 ml olivnega olja
1 seseklano steblo zelene
1 sesekljana čebula
3 sesekljeni stroki česna
2 žlici vodke ali travarice
250 ml belega vina
2 žlici krušnih drobtin
1 šop svežega peteršilja
1,5 kg školjk klapavic

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja ponev s pokrovko
rezalna deska
kuhinjski nož
servirna skleda

Oglas

PRIPRAVA

V večjo, globoko ponev vlijemo olivno olje. Postavimo na šibek ogenj. Dodamo seseklano stebelno zeleno, seseklano čebulo in sesekljan česen. Kuhamo 20 minut, da se čebula in zelena popolnoma zmečata, redno premešamo. Medtem v hladni vodi očistimo klapavice, odprte školjke zavržemo.

DODAMO VODKO IN VINO

Povečamo ogenj in k zelenjavi dodamo vodko (oziroma travarico) in belo vino. Pustimo da mešanica zavre, alkohol izpari, kuhamo 10 - 15 minut pri zmernem ognju.

SKUHAMO ŠKOLJKE

V ponev stresemo drobtine, polovico sesekljanega peteršilja ter školjke. Ogenj ponovno povečamo, ponev pokrijemo s pokrovko in kuhamo tako dolgo, da se školjke popolnoma odprejo, približno 5 - 7 minut.

POSTREŽEMO

Školjke in omako stresemo v večjo servirno skledo. Posujemo s preostalim sesekljanim peteršiljem ter postrežemo s svežim belim kruhom. Dober tek.