



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 sesekljano steblo zelene
- 1 sesekljana čebula
- 3 sesekljani 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

PRIPIRAVA

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

DODAMO VODKO IN VINO

Povečamo ogenj in k zelenjavi dodamo vodko (ozioroma 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.