



AMEIJOAS "À BULHÃO PATO"

Tradicionalan način pripreme i posluživanja školjki u Portugalu. Ovo jelo svoje ime nosi po pjesniku iz 19. stoljeća – u pitanju je Raimundo António de Bulhão Pato. Ovaj jednostavan recept izvlači ono najbolje iz svježih izronjenih školjki.

SASTOJCI (2 porcije)

- 500 g svježih očišćenih školjki
- 1 sitno nasjeckana glavica luka
- 3 sitno nasjeckana režnja češnjaka
- 3 žlice maslinovog ulja
- 1 stručak korijandera
- 1 žlica košer soli
- 0,5 dcl bijelog vina
- 1 limun

PRIPREMA

- 1 Temeljito operite školjke pod mlazom tekuće vode pa ih stavite da se cijede u mrežastom cjedilu kako biste sasvim uklonili pijesak.
- 2 Pržite nasjeckani luk i češnjak na maslinovu ulju dok ne pozlate.
- 3 Dodajte narezane stabljike korijandera i školjke te miješajte. Začinite s košer soli.
- 4 Preljite maslinovim uljem, zaklopite i nastavite s kuhanjem na umjerenj vatri otprilike 5 minuta ili dok se školjke ne otvore, povremeno tresući tavu kako bi sve bile ravnomjerno zagrijane.
- 5 Pospite listićima korijandera i prelijte sokom od limuna. Poslužite uz svježi ili tostirani bijeli kruh.
- 6 Ovom predjelu pridružite čašu laganog bijelog vina i pretvorite ga u istinski spektakl!

TRADICIONALNO
RUČNO BRANO U
DOLINI DOURO



VINO GODINE 2022.
**SAMO JEDNO ZNALAČKI ODABRANO
VINO MOŽE ZNAČAJNO UZDIĆI VAŠU
RIBLJU PONUDU.**

Obogatite svoj jelovnik uz ovo lagano i citrusno, bijelo portugalsko vino napravljeno od autohtonog grožđa iz cijene Douro doline.

