

DUSZONE MAŁŻE (DAGNJE NA BUZARU)

(dla 5-6 osób)



1,5 kg świeżych małży, 4 ząbki czosnku, 150 ml oliwy, 200 ml białego wytrawnego wina, 4 łyżki siekanej natki pietruszki, pieprz, 2 łyżki bułki tartej

■ Małże myjemy i oczyszczamy z narośli, otwarte wyrzucamy. Ząbki czosnku szklimy w dużym rondlu na oliwie, wrzucamy

małże i dusimy pod przykryciem na średnim ogniu, aż zaczną się otwierać. Wlewamy wino, dodajemy posiekaną natkę pietruszki i pieprz, delikatnie mieszając. Zmniejszamy ogień i dusimy jeszcze kilka minut. Wyrzucamy muszle, które się nie otworzyły. Jeśli sos nie jest odpowiednio stony, doprawiamy go solą, jednak woda, która wypływa z małży, jest zazwyczaj wystarczająco stona. Pod koniec gotowania zwiększamy ogień i dodajemy bułkę tartą, mieszamy. Podajemy od razu z białym pieczywem.

BRUDET – GULASZ RYBNY

(dla 4-5 osób)



1 kg różnych ryb (dorada, okoń morski, lucjan, skorpena, konger), 2-3 duże cebule, 100 ml oliwy, 3-4 ząbki czosnku, 3 duże dojrzałe pomidory (ewentualnie puszka pomidorów pelati), 1 łyżka koncentratu pomidorowego, 1 liść laurowy, 100-300 ml wytrawnego białego wina,

sól, pieprz, szczypta cukru, 1-2 łyżki czerwonego octu winnego, 3 łyżki posiekanej natki pietruszki

■ Ryby myjemy, oczyszczamy i kroimy na równe, duże kawałki. Siekamy cebulę i szklimy na oliwie w garnku, który pomieści wszystkie ryby. Dodajemy posiekany czosnek, pokrojone pomidory, koncentrat pomidorowy oraz liść laurowy i dusimy 10 minut. Dodajemy ryby, wlewamy wino, ocet i tyle wody, by pokryła ryby. Doprawiamy solą, pieprzem i szczyptą cukru; nie przykrywamy, nie mieszamy, lecz potrząsamy garnkiem od czasu do czasu. Chwilę gotujemy na dużym ogniu, zmniejszamy ogień i gotujemy na małym ogniu, aż ryby będą miękkie. Pod koniec wysypujemy natkę. Podajemy jako danie główne z chlebem lub polentą. Uwaga: danie można urozmaicić, dodając do niego świeże krewetki, langustyńki (škampi) i małże.