

## ШКОЉКЕ

Месо од шкољки је специфичног и веома пријатног укуса. Количина меса у шкољкама је веома мала у односу на цјелокупну тежину шкољке. Месо шкољки је лако сварљиво, брзо се припрема. Шкољке се могу јести и свјеже. У промету, за потребе људске исхране, могу се користити само живе и чврсто затворене шкољке. Свјеже остриге и дагње морају да се мичу при додиру и да затварају љуштуру када се изваде из воде (за разлику од мртвих код којих је љуштура отворена).

Вода у шкољкама треба да је бистра и специфичног пријатног мириса и укуса.

Поред живих (свјежих) шкољки у промету се налазе и смрзнуте и конзервиране шкољке. За смрзавање се користе само живе шкољке.

**Свјеже каменице (остриге).** Потребне намирнице (за 4 особе): 25 – 35 комада острига (каменица), 800 g црног хлеба, 4 лимуна и маслац по жељи.

Каменице морају бити потпуно свјеже. Опрати их и посушити сирове. Отварају се посебним ножем непосредно прије послуживања. Слажу се на коцке леда. Лимун изрезан на кришке се посебно сервира, сервира се и хлеб а по жељи и маслац.

**Каменице пржене.** Каменице отворити, оциједити их и сачувати сок. Месо не вадити из љуштура. Маслац помијешати са иситњеним бијелим луком, иситњеним листом першуна, измрвљеним двопеком, мало алеве паприке, вочестер сосом, цином, соком од каменица и мало соли. Израдити глатку и меку масу. Сваку каменицу прелити кашичицом припремљене мјешавине. Испећи у топлој пећници и послужити са четвртинама лимуна.

**Дагње на бузару.** Потребне намирнице: 1,3 kg дагњи, 1 dl маслиновог уља, 20 g бијелог лука, 1 веза першуновог лишћа, 30 g презле, 10 g пире од парадајза, 2,5 dl бијелог вина, бибер и со по укусу.

Начин припремања. Добро опране дагње ставити у лонац и на јаку ватру повремено протрести посуду како би се све шкољке истовремено отвориле. Додати ситно сјецкан бијели лук, першуна, презлу, парадајз пире и бибер. Када се све шкољке отворе долије се вино. Кувати око 20 минута. Дагње извадити, посути першуном и соком од кувања.