

## Coquilles St. Jacques

### Sastojci:

- 1 žlica maslaca
- 1/2 žutog luka
- 250 g šampinjona
- 500 g Jakobovih kapica
- 100 ml **Chardonnaya Arman Marijan**
- 250 ml vrhnja za kuhanje
- 1 žutanjak
- 1/2 čajne žličice kajenskog papra
- malo korice limuna
- malo svježeg peršina
- parmezan ili neki drugi topljivi sir
- sol i papar

### Postupak:

1. Žlicom pažljivo odvojite meso Jakobovih kapica od školjke, a zatim od okruglog dijela odvojite mišić polukružnog oblika i bacite ga jer se on ne jede. Ako je u školjci i ikra, nju možete iskoristiti u jelu ili je odstraniti.
2. Oklope školjaka prokuhajte u ključaloj vodi 5 minuta.
3. Rastopite maslac i na njemu popržite sitno sjeckani luk, a zatim dodajte na ploške krupno rezane šampinjone. Posolite, popaprite i pržite dok sva voda ne ispari, a gljive se malo zapeku.
4. Ulijte vino i dodajte Jakobove kapice. Kuhajte ih na laganoj vatri 2-3 minute sa svake strane, a zatim ih izvadite.
5. Nakon što alkohol ispari, procijedite umak od šampinjona. Šampinjone i školjke posložite u oklop, a umak vratite na laganu vatru i dodajte vrhnje za kuhanje.
6. Kada se vrhnje ugrije ugasi vatra, ubacite žutanjak i brzo mutite pjenjačom kako jaje ne bi koaguliralo. U gotovi umak dodajte naribanu koricu limuna, sitno sjeckani peršin, sol i kajenski papar.
7. Umakom prelijte meso Jakobovih kapica i šampinjone te na vrh stavite malo parmezana ili drugog topljivog sira.
8. Školjke pecite u pećnici 10-15 minuta na 180 °C, a na kraju uključite opciju grill i pojačajte pećnicu na najvišu temperaturu kako bi se sir zapekao. Isto možete učiniti i brenerom ako ga imate.