

Lignje sa belim vinom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** lignji
- **1 dl** belog vina
- **maloulja**
- **malosoli**
- **5-6** cenabelog luka
- **maloperšuna**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Na ulju staviti lignje da se prže nekoliko minuta.

Za to vreme ocistiti beli luk. U lignje dodati belo vino i dinstati dok tecnost ne ispari, posoliti, staviti suvi biljni zacin, biber i sitno secen beli luk. Sve zajedno pržiti 15-ak minuta.

Skloniti sa šporeta dodati još malo belog luka i peršuna - dekorisati po želji.

Savet