

Lignje u pavlaci



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lignje
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **100 ml** ulja
- **1 cen** belog luka
- **1 kašika** alkoholnog sirćeta
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** miroiје
- **200 g** spanaca
- **3** jajeta
- **1/2** limuna
- **100 ml** mleka
- **200 ml** kisele pavlake

Priprema

Skuvati lignje u slanoj vodi. Zatim ih staviti u tiganj i dinstati sa malo vode 10 minuta. Pri kraju dinstanja dodati so, suvi biljni zacin, miroiju, pola limuna, sirce, cen belog luka sitno iseckanog, i dinstati još 5 minuta. U drugoj posudi skuvati spanac očišćen, zatim ga procediti i ispasirati. Staviti u šerpu mleko i brašno i napraviti bešamel sos. U bešamel sos ubaciti spanac, jaja, so i suvi biljni zacin, propržiti malo. Gotove lignje dekorisati u tanjir sa spanacem i pavlakom. Prijatno!

Savet