

Lignje u brodicu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca krompira
- **200 g**linji
- **100 ml**pavlake za kuhanje
- **4 kašikem**maslinovog ulja
- so
- mleveni biber
- mešavina italijanskih zacina
- **maloperšunovog** lista
- **malorukole**
- **malocrnih** maslina

Priprema

Krompir lepo oprati i sa ljuškom obariti. Kuhan krompir preseći na pola i izdubiti ga kašicicom. Krompir izgnjeciti viljuškom i pomešati sa pavlakom za kuhanje. Na maslinovom ulju propržiti lignje. Kada porumene dodati pavlaku za kuhanje pomešanu sa ispasiranim krompirom i zaciniti navedenim zacinima po ukusu. Krckati 5 minuta na tigoj vatri. Krompir napuniti ovim nadevom i zapeci u rerni na 200 C 15 minuta. Posuti peršunovim listom i rukolom. Servirati sa crnim maslinama i služiti toplo.

Savet