

Lignje sa nadevom od dagnji



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 vece ili 8 manjih**lignji
- **250 g**dagnji
- **1 konzerva**paradajz pelat
- **50 g**parmezan
- **4 češnj**abeli luk
- **1**limun
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **1 vez**aperšuna
- **3 kašike**prezla
- **oko 100ml**maslinovog ulja

Priprema

Nadev: propržiti dagnje na maslinovom ulju, sjediniti sa 2 kašike prezli i parmezanom, posoliti, pobiberiti, dodati 2 cerna usitnjenog belog luka i seckani peršun. Lignje puniti nadevom do 2/3 i zatvoriti cackalicom. Pržiti ih po 1 minut sa svake strane na malo maslinovog ulja, potom dodati paradajz, ostatak nadeva od dagnji, po potrebi jos 1 s.k. prezli, biber, so i na kraju peršun. Sve dinstati još 2-3 minuta. Poslužiti uz baget kriške lako zapecene u rerni i prelivene maslinovim uljem.

Savet

Sve ukasiti kriškama limuna.