

Lignje u panonsom moru



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 + 50 ml** maslinovog ulja
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **10 cenova** belog luka
- **8 kolignji**
- **1** limun
- **8 kašika** prezli
- **1/2 kašice** bibera
- **1/2 veze** peršuna
- **1/2 kašice** soli
- **100 ml** belog vina

Priprema

Iseckati crni i beli luk 3-4 cena, pa na maslinovom ulju 30 ml kratko izdinstati dodati iseckane krakove lignji i zaciniti biberom i soli. Dodati prezle i svež peršun seckani. Sve ide brzo i u par minuta gotov fil za punjenje lignji.

Oprane tube lignji puniti sa po dve kašike fila i zatvarati sa cackalicom. Lignje reati u vatrostalnu ciniju. Ne treba da budu prepunjene filom da ne bi pucale.

Zaliti sa 100 ml belog vina i sa 50ml maslinovog ulja. Otprilike onako da plivaju. Po želji dodati cenove belog luka i kriške limuna. Dodatno posoliti, posuti peršunom.

Peci u rerni jedno 30 minuta na 200 stepeni. Lignje ce pobeleti pa i porumeneti malo. Brzo su gotove.

Savet

Divno se slažu sa nekim blagim belim vinom. Preporuujem okin "Kaštel" :)