

Preliv od lignji



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g očišćenih lignji
- 350 g pelata-paradajza
- 1 dl belog vina
- 1/2 kašičice belog luka u prahu
- 1 glavica crnog luka
- 0,5 dl maslinovog ulja
- 1/2 veze peršuna
- 1 kašika gustina
- 100 g zelenih maslina bez koštica
- suvi biljni zacín
- biber

Priprema

Lignje, pelat-paradajz i crni luk iseci na kockice, masline na kolutove, a peršun što sitnije iseckati.

Na malo maslinovog ulja propržiti crni luk, dodati lignje, pa i njih kratko propržiti.

Dodati pelat-paradajza, zaliti sve belim vinom, sipati malo vode, pa dinstati na umerenoj temperaturi, dok lignje ne omekšaju.

Pred kraj dinstanja, dodati masline, peršun, beli luk u prahu i zacine po ukusu i kuvati još 5 minuta.

Posuti sa malo gustina i kuvati još 3 minuta, kako bi se dobila odgovarajuća gustina.