

# **Karavan lignje**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g**smrznutih lignji
- **100 g**joka
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **250 g**Italijanske mešavine povrca
- morska so
- mleveni biber
- beli luk (zacin)
- peršunov list
- **100 ml**maslinovog ulja
- Italijanski zacin

### **Za dekoraciju:**

- limun
- limeta
- ceri paradajz
- rukola
- nar

## **Priprema**

Njoke i Italijansku mešavinu spremiti prema uputstvu sa pakovanja. Zagrejati maslinovo ulje, staviti lignje, zaciniti navedenim zacinima i poklopliti tiganj, da se dinstaju u sopstvenom soku. Povremeno drmusati tiganj bez mešanja. Posle 20 minuta dodati njoke i pavlaku za kuvanje, posuti seckanim peršunovim lišcem i ostaviti da kljuca na tihoj vatri još 3 minuta. Služiti uz italijansku mešavinu i dekorisati po ukusu. Prijatno!

## Savet