

## ***Karavan lignje***



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** smrznutih lignji
- **100 g** gnjoka
- **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 spremite prema uputstvu sa pakovanja. Zagrijati maslinovo ulje, staviti lignje, začiniti navedenim začинима i poklopiti 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 ključa na tihoj vatri još 3 minuta. Služiti uz italijansku mešavinu i dekorisati po ukusu. Prijatno!

## **Savet**