

Pržene lignje sa testeninom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** lignji
- **malomaslinovog** ulja
- **1/2 kašičice** senfa

I još:

- **200 g** makarona
- **2** crvene kisele paprike
- **1** limun
- **3** cenabelog luka
- **malomajoneza**
- **malokecapa**
- **maloperšuna**

Priprema

Lignje premazati sa senfom.

Pržiti ih na vrelom ulju 5-7 minuta sa obe strane. Makarone obariti i isprati ih pod mlazom hladne vode. Staviti ih na tanjir za serviranje. Posuti seckanim peršunom, preliter majonezom i kecapom. Paprike iseci na šnite i

dekorisati lignje. Iseci i limun po želji.

Savet