

Musaka od lignji



Sastojci

Potrebno je:

- 0,5 kg očišćenih lignji
- 0,5 kg krompira
- 3 kašike gustina
- 2 dl belog vina
- 1/2 veze peršuna
- 1 limun
- 1 dl ulja
- sušeno zacinsko bilje

Priprema

Očišcene lignje isecite na kolutove pa ih pospite limunovim sokom, biberom i sitno seckanim lišcem peršuna. Ostavite da odstoje pola sata. Dok se mariniraju, ocistite krompir i isecite ga na kolutove. Složite u posudi u kojoj cete peci musaku: red krompira, pa red lignji. Završite krompirom. Pomešajte vino, gustin i ulje, pa time prelijte musaku, pokrijte je alufolijom i gurnite u zagrejanu rernu. Pecite na 200 stepeni dok krompir ne bude mekan (oko 40 minuta), pa sklonite foliju da porumeni. Služite toplo.