

Preživene lignje



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg očišćenih lignji
- 1 manja glavica crnog luka
- 1/2 kašičice senfa
- 125 g majoneza
- biber
- so

Priprema

Lignje kratko obariti u slanoj vodi (8-10 minuta), ocediti i iseci na kolutove, kada se potpuno ohladi dodati na tanka rebarca sitno naseckan crni luk, senf, majonez i zaciniti po ukusu.

Lagano izmešati i poslužiti dekorisano po želji.