

Lignje u brodicu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca krompira
- 200 glignji
- 100 ml pavlake za kuvanje
- 4 kašikemaslinovog ulja
- so
- mleveni biber
- mešavina italijanskih zacina
- maloperšunovog lista
- malorukole
- malocrnih maslina

Priprema

Krompir lepo oprati i sa ljuskom obariti. Kuvan krompir preseći na pola i izdubiti ga kašicom. Krompir izgnjeciti viljuškom i pomešati sa pavlakom za kuvanje. Na maslinovom ulju propržiti lignje. Kada porumene dodati pavlaku za kuvanje pomešanu sa ispasiranim krompirom i zaciniti navedenim zacинима po ukusu. Krckati 5 minuta na tihoj vatri. Krompir napuniti ovim nadevom i zapeći u rerni na 200 C 15 minuta. Posuti peršunovim listom i rukolom. Servirati sa crnim maslinama i služiti toplo.

Savet