

Lignje sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** gocišcenih lignji
- **1 kašičica** soli
- **200 ml** bijelog vina
- **5-6** cenabijelog luka

Povrce:

- **500 g** praziluka
- **250 g** šargarepe
- **250 g** rtikvica
- **2 kašike** susama
- **malor**uzmarina

Priprema

Praziluk isjeci i prodinstati na malo ulja dok ne omekša, pa dodati isjecene lignje, bijeli luk, so i vino. Dinstati dok lignje ne omekšaju. Šargarepu i tikvice izrendati i dodati u lignje. Sve dobro sjediniti, dodati susam, malo ruzmarina i ostaviti 15 minuta na tihoj vatri da povrce omekša. Služiti toplo. Prijatno!

Savet