

Musaka od lignji



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** očišćenih lignji
- **3-4** krompira
- **po ukusu** so
- biber
- peršun
- ulje

Priprema

Krompir ocistite i isecite na kolutice. Zacinite ih i pouljite. Lignje odledite, operite i takodje zacinite. Posudu za pecenje pouljite i u nju prvo poredjajte lignje pa na njih krompir. Kada krompir omekša obrok je gotov.

Savet

Ovo je veoma jednostavan recept za veoma ukusan ruak. Krompir isecite da ne bude predebeo, a opet ni pretanak. Ako je krompir deblji, duže e da se pee a tad e lignje postati tvrde i gumene, a ako je pretanak krompir e postati gnjecav. Možete koristiti maslinovo ulje i dodati beli luk, ruzmarin i malo belog vina za bolji ukus. Prijatno!