Lignje punjene pirincem

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**ocišcenih lignji (oko 20)
- **20 kašicica**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **1 glavica**belog luka
- **1 dl**belog vina
- **1 veza**peršuna
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **po želji**biber
- **po želji**so

Priprema

Lignje dobro oprati, ocediti, krake sitno iseckati i skloniti sa strane. Crni luk sitno iseckajte i propržite na maslinovom ulju, zatim dodati seckane krake, pirinac i polovinu seckanog belog luka (beli luk stavljate po želji). Sve zajedno propržiti kratko na tihoj vatri, potom dodati belo vino (može i voda), dodati biber i so. Mešati na šporetu dok pirinac malo ne nabubri i tecnost ne ispari do pola. Skloniti sa ringle i dodati peršun, ukoliko nemate sveži peršun možete dodati i suvi. Dodajete pola veze peršuna, drugu polovinu ostavljate za preliv.

Ovom smesom puniti lignje koje najpre malo zasecete na vrhu da bi ih lakše punili vodeci racina da ravnomerno rasporedite fil. Lignje zatvarati cackalicama da fil ne bi ispadao.

Pecite u rerni na 180 stepeni oko 30 minuta. Lignje treba da budu blago rumene. Na kraju preko lignji preliti preliv pa pecite još par minuta. Preliv: 4 kašike maslinovog ulja pomešati sa belim lukom i peršunom koji je ostao od punjenja lignji.

Savet