

Lignje na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500g** gociščenih lignji
- **2 glavice** crnog luka
- **4 cen**abelog luka
- **1 dl** belog vina
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun
- lovorov list
- bosiljak
- **2 dl** paradajz pirea

Priprema

Lignje ocistiti, narezati i oprati. U posudu naliti ulje i propržiti iseckan crni luk. Dodati lignje, sitno iseckan beli luk i zacine. To zaliti vodom tek toliko da prekrije i da lignje omekšaju. Pusti da krcka na laganoj vatri i pred kraj dodati vino, a kad vino ispari dodati paradajz pire i neka tako krcka. Ako je preretko izmuti kašiku brašna. Proces kuvanja traje maksimum 30 minuta. Prijatni!

Savet

Prijatno!