

Punjene lignje



Sastojci

Potrebno je:

- 8-10 lignji
- 150 g slanine sa pršuta
- 90 g pirinca
- 3-4 cena belog luka
- zeleni peršun
- majcina dušica i druge mešavine trava
- 8 kašika maslinovog ulja
- 6 dl belog vina
- 2-3 kašike soka od paradajza
- čašica travarice
- žumance
- so
- biber

Priprema

Lignje oprati pazeci da ostanu cele. Odstraniti im krake. Kraci i još 2 cele lignje se naseckaju, doda im se isitnjeni beli luk, peršun i slanina. Propržiti pet minuta na ulju, posoliti, pobiberiti i umešati pirinac. Napuniti lignje i otvore zatvoriti cackalicama i pržiti na uljuda dobiju zlatno žutu boju, zatim peci dalje u pecnici. Kad pocnu puštati sok, zaliti ih travaricom. Kad se dobro zagreje, zapaliti, zaliti vinom, dodati mirišnjave trave i sok od paradajza. Peci još cetrdesetak minuta. U me?uvremenu umutiti žumance sa 3 kašike ulja kao za majonez. U to dodati sok od pecenja i preliter preko pecenih lignji.