

## ***Pržene lignje***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 800 g lignji
- 2 kašike maslinovog ulja
- 2 kašike običnog ulja
- 1 kašika začina
- 4 čena belog luka
- peršun
- biber
- so

### **Priprema**

Lignje dobro ocistite i operite, pa stavite u prikladnu posudu u koju ste stavili maslinovo i obično ulje. Pospite začinom, seckanim lukom i peršunom, pobiberite i posolite po želji. Posudu poklopite i lagano pržite dok lignje ne omekšaju. Na mešajte nego samo povremeno protresite posudu. Pržite oko 30 minuta. Može se servirati i hladno.