

Pržene lignje



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g lignji
- 2 kašike maslinovog ulja
- 2 kašike obicnog ulja
- 1 kašika zacina
- 4 cena belog luka
- peršun
- biber
- so

Priprema

Lignje dobro ocistite i operite, pa stavite u prikladnu posudu u koju ste stavili maslinovo i obicno ulje. Pospite zacinom, 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.