

Šarene lignje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** krompira
- **200 g** šargarepe
- **200 g** tikvica
- **200 g** plavog paradajza
- **400 g** lignji
- **100 g** šampinjona
- **1** crni luk
- **po izboru** parmezan

Priprema

Skuvati na pari plavi paradajz i tikvice (cecene na kolutove), krompir i tikvu (secene na kocike) i šargarepu. Dodati so i miroiju

Propržiti crni luk na ulju, dodati lignje secene na kolutove i vrlo malo sitno seckanih šampinjona. Kad se dobro proprže, dodati malo bosiljka, soli i rukole (rukola po uzboru).

Povrce poreati po obodu tanjira, lignje staviti u sredinu i posuti parmezanom. Prijatno

Savet