

Lignje sa povrćem



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glignji
- **1** glavica crnog luka
- **2** kese zamrznutog povrća
- **200** g paradajz pelata
- **3** srednjakrompira
- peršun
- **2** cenabijelog luka
- **1** dl bijelog vina

Priprema

Prvo na ulju popržiti prethodno oprane i prosušene lignje isjeckane na kolutice. U drugu šerpu popržiti crni luk i dodati dvije kese zamrznutog povrća. Dinstati dok šargarepa pusti boju. Dodati paradajz pelat i isjeckani na komadice, djelimično kuvani krompir. Tome dodati lignje, so, biber, petrusin, bijeli luk i bijelo vino i prelivati vodom. Poklopiti, staviti da se krcka na tihu vatru i po potrebi dodavati vodu.

Savet