

## **Lignje sa povrcem**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** glijnji
- **1** glavicacrнog luka
- **2** kese zamrznutog povrca
- **200** gparadajz pelata
- **3 srednjakrompira**
- peršun
- **2** cenabijelog luka
- **1** dlbijelog 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 povrca. Dinstati dok šargarepa pusti boju. Dodati paradajz pelat i isjeckani na komadice, djelimicno 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**