

Pecene lignje sa krompirom

Veoma jednostavno, a moze se svrstati u jela za prave gozbe...

- 1** Očistite lignje, operite ih i isecite na 2 cm široke rezance
- 2**, a krompir ogulite i isecite na tanke kolutice.
- 3**
- 4**
- 5**
- 6**
- 7** U vatrostalnu posudu stavite pola kolicine ulja, zatim sloj od pola kolicine krompira, posolite, pa na krompir poslazite svu kolicinu lignji
- 8**. Zatim pobiberite, pospite vegetom i seckanim belim lukom i persunom.
- 9**

Sastojci:

lignji 500 g
krompira 1,5 kg
maslinovog ulja 100 ml
soli malo
bibera malo
vegete 1 kasika
belog luka 2 cena
persuna malo

11

12

13 Šecko svega poredjajte preostalu kolicinu krompira, malo posolie i prelijte uljem. Poklopite i stavite u rernu zagrejanu na **220°C**

14 Pecite oko **45 minuta**

15

16

17

Napomena:

Posluzite uz seoznsku salatu.