

Pecene lignje sa krompirom

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

1 OÄ•istite lignje, operite ih i isecite na >2 cm Åŕjroke 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

10

11

12

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

14 i pecite oko **>45** minuta

15

16

17

Napomena:

Posluzite uz sezonsku salatu.