

## 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 **220°C**

**14** i pecite oko **45** minuta

**15**

**16**

**17**

**Napomena:**

Posluzite uz sezonsku salatu.