Mladi krumpir punjen lignjama

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

350 g liganja
900 g krumpira
3 manja luka
2 češnja češnjaka
1 dl K plus maslinovog ulja
1 dl vode
Sol
Majčina dušica

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Odaberite veće krumpire, jednake veličine. Dobro ih operite te prerežite po dužini na pola. Polovice posolite i pecite 20 minuta na 220°C.

Za to vrijeme na maslinovom ulju dinstajte sitno narezani luk i češnjak, 7 minuta. Dodajte narezane isprane lignje i kuhajte dok voda ne ispari, na srednjoj vatri.

Nakon 20 minuta krumpir bi trebao biti napola pečen. Izdubite sredinu krumpira i dodajte lignjama. Vratite polovice krumpira u pećnicu. Lignje posolite, podlijte s 1 dl vode i dinstajte 10 minuta na laganoj vatri, dok ne dobijete kompaktnu smjesu.

Krumpir izvadite iz pećnice, napunite smjesom s lignjama i pecite 20 još minuta na istoj temperaturi. Ukrasite listićima majčine dušice.

Dobar tek!