

# Mladi krumpir punjen lignjama



## NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



## VRIJEME PRIPREME

30 - 60 min



## BROJ PORCIJA

4

## Sastojci

350 g lignja  
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!