

Lignje punjene kus-kusom

VRIJEME PRIPREME
60 min

BROJ PORCIJA
2

Sastojci

- 500 g velikih lignji
- 1 šalica kus-kusa
- 1 žlica nasjeckanog vlasca
- 3 žlice nasjeckanog peršinovog lista
- 1 češnjak
- 1 manja crvena papričica
- sok 1 limuna
- sol
- papar
- maslinovo ulje



Skeniraj za prikaz na web stranici



Kus-kus prelijte vrelom posoljenom vodom, tako da ga bude oko 1 cm preko kus-kusa. Dodajte limunov sok i žlicu maslinovog ulja pa ostavite 10 minuta.

U odstajali kus-kus dodajte nasjeckani češnjak, papričicu, vlasac i peršin. Sve posolite, popaprite, dodajte još malo maslinovog ulja i dobro promiješajte.

Napunite lignje smjesom od kus-kusa i stavite u lim, nakapajte lignje maslinovim uljem te pecite 30 - 40 minuta na 180 °C. Tijekom pečenja jelo možete prekriti folijom.