


# Lignje punjene kus-kusom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 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

## Nutritivne vrijednosti

---

## 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.