# Salata od liganja i slanutka

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

## Sastojci

- 700g Adria Mare jadranskih lignji
- 30 ml K plus maslinovog ulja
- 2 češnja češnjaka
- 1 ljubičasti luk
- 200 g rajčica
- 2 limenke K plus slanutka
- 100 g K plus rikule
- bosiljak

Za umak:

- sok polovice limuna
- 15 ml K plus maslinovog ulja
- sol

## Skeniraj za prikaz na web stranici

U hladnu široku tavu stavite maslinovo ulje i dodajte kolutiće i krakove jadranske lignje koje ste isprali i ocijedili. Upalite plin i pržite 15 minuta na laganoj vatri dok lignje nisu ispustile višak tekućine i potpuno su mekane. Tek kad su gotove lagano ih posolite i pospite sitno sjeckanim češnjakom.

Prebacite ih u zdjelu pa dodajte isprani slanutak, luk koji ste narezali na tanke ploške, nasjeckanu rajčicu i rikulu.

Dodajte sok od limuna, maslinovo ulje, sol i te dobro promiješajte. Ukrasite bosiljkom.