**Autor**Ivana Burazin

ShareTweetSaveEmail

1

U zagrijanu pećnicu na 200° C staviti očišćene lignje narezane na kolutiće i začinjene za bijelim lukom, peršinom i soli. Peći cca 20 minuta

2

Dok se lignje peku potrebno je izdubiti francuski kruh, te pripremiti ostatak smjese.

3

U zdjeli pomiješati sitno naribani ili nasjeckani edamer, kisele krastavce, kukuruz, vrhnje i Zvijezda majonezu. Začiniti po želji. Kada su lignje gotove dodati i njih u smjesu. S tako pripremljenom smjesom puniti francuski kruh. Poslužiti uz zelenu salatu.

4

Dobar tek!

1 kom. francuskog kruha
400 g očišćenih lignji
150 g edamer sira
2 žlica kukuruza šećerca
5 kom. sitno narezanih kiselih krastavaca
3 žlica Zvijezda majoneze
1 dash kiselog vrhnja
začini sol,papar, bijeli luk i peršin po želji

NAMIRNICE

1 kom. francuskog kruha
400 g očišćenih lignji
150 g edamer sira
2 žlica kukuruza šećerca
5 kom. sitno narezanih kiselih krastavaca
3 žlica Zvijezda majoneze
1 dash kiselog vrhnja
začini sol,papar, bijeli luk i peršin po želji

Način pripreme

1

U zagrijanu pećnicu na 200° C staviti očišćene lignje narezane na kolutiće i začinjene za bijelim lukom, peršinom i soli. Peći cca 20 minuta

2

Dok se lignje peku potrebno je izdubiti francuski kruh, te pripremiti ostatak smjese.

3

U zdjeli pomiješati sitno naribani ili nasjeckani edamer, kisele krastavce, kukuruz, vrhnje i Zvijezda majonezu. Začiniti po želji. Kada su lignje gotove dodati i njih u smjesu. S tako pripremljenom smjesom puniti francuski kruh. Poslužiti uz zelenu salatu.

4

Dobar tek!

Fino punjeni francuz
NAMIRNICENačin pripreme