

[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

**Recept:**  
punjene lignje

### Sastojci:

1 kg očišćenih lignjeva  
2 x češnja češnjaka  
8 x grančica peršina  
4 x kriške kruha  
1 dl mlijeka  
0.25 x žličice soli  
2 x prstohvata bijelog papra  
25 dag kriški pršuta  
20 dag sira  
2 x žlice maslinovog ulja  
1/2 x limuna.



### Težina:



### Opći opis i postupak:

- Lignje dobro očistimo pod tekućom vodom i osušimo papirnatim ručnicima.
- Ogulimo češnjak i sitno nasjeckamo. Također sitno nasjeckamo i peršin. Kriške kruha narežemo na manje komade, koje potom stavljamo u posudicu s mlijekom. Pričekamo dok se kruh dovolj navlaži. U posudu dodamo nasjeckani peršin i češnjak, te papar i sol, te dobro promiješamo.
- Sir narežemo na komadiće koji su dovoljno veliki. Veličina sira ovisi o veličini lignjeva, jer ga je potrebno gurnuti kroz otvor lignja.
- Pećnicu treba zagrijati na 195 °C.

- Oko sira zamotamo kriške pršuta ako ne volite pršut, možete ga zamijeniti šunkom, koje stavimo unutar lignja. Na kraju dodamo malo kruha, koji smo prethodno namočili u mlijeko. Važno je napomenuti da lignje ne napunite previše, jer mogu puknuti tijekom pečenja. Na otvore na kraju stavimo čačkalice kako se punjenje ne bi izlilo tijekom pečenja.
- Kalup za pečenje premažemo uljem i u njega stavimo pripremljene lignje, kojima dodamo sok limuna. Lignje pečemo u pećnici otprilike 14 minuta. Lignje treba okrenuti samo jednom tijekom pečenja kako bi se ravnomjerno ispekli sa obje strane.