Lignje punjene pršutom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ošišcenih lignji
- **200 g**tvrdog sira
- **200 g**pršute
- **2 struka**belog luka
- **1,5 dl**maslinovog ulja
- **po potrebi**sveži list peršuna
- so
- biber
- limun

Priprema

Lignje oprati pod mlazom hladne vode i prosušiti ih kuhinjskim ubrusom. Pršutu iseci na tanke šnite, a sir na štapice dužine 4 cm.

Štapic sira staviti na šnit pršute i uviti u fišek. Potom fišek utisnuti u lignju, a zatim je zatvoriti pipkom od lignje. Na isti nacin napuniti sve lignje.

Punjene lignje preliti sa dve kašike maslinovog ulja i lagano protresti. Pažljivo spustiti u vrelo ulje i pržiti u tiganju oko 6-7 minuta uz okretanje dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Vaditi na papirne ubruse da se ocede od viška masnoce.

Na kraju sitno iseckati beli luk i peršunov list pa preliti maslinovim uljem i promešati. Pržene lignje preliti pripremljemom mešavinom od belog luka, posoliti, pobiberiti i na kraju poprskati limunovim sokom. Služiti uz tartar sos i pomfrit.

Savet

Uživajte. Prijatno!