

## **Lignje \*Mediterano\***



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** zamrznutih ociščenih lignji
- **malomaslinovog ulja**

#### **Za marinadu:**

- **1/2 manje glavice** crvenog luka
- **1 cen** belog luka
- **1 kašica** paradajz pirea
- **1** lovoroš list
- **1 kašica** mešavine mediteranskog zacinskog bilja
- **malosoda** bikarbune
- **50-100 ml** kvalitetnog belog vina
- **malomaslinovog ulja**
- **malo** bibera mlevenog

#### **Ostalo:**

- **8 kašikaprezli**
- **4 kašike** brašna

### **Priprema**

Iako su lignje kupljene kao ocišcene, prvo sam ih dobro oprala pod tekućom vodom da ih ocistim od ostatka

peska u njima. Lignje su imale tanku kožicu koju sam polagano skinula da dobijem lepe bele lignje.

Kada sam nožem pritisnula od dna lignje prema otvoru iz lignje je izlazila bela želatinasta masa koju sam izvadila. Peraje sam oštrim nožem odsekla (treba oprezno odrezati peraje da se ne ošteti trup). Zatim sam isekla lignje na kolutove cca od 1,5 cm debljine a krakove sam prepolovila po dužini. Lignje sam dobro još jednom oprala pod tekucom vodom i stavila ih na papirnatı kuhinjski ubrus da se lignje osuše.

Pripremite marinadu: Sitno iseckajte crveni i beli luk. U tiganju zagrejte malo maslinovog ulja i propržite crveni i beli luk.

U posudu staviti upržen crveni i beli luk zajedno sa uljem u kojem se pržilo. Dodati paradajz pire, izdrobljen lovorov list, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja, malo soda bikerbone, malo mlevenog bibera, malo soli i 50 ml belog vina te viljuškom dobro izmešati sve sastojke U drugoj posudi pripremiti mešavinu brašna i prezla. Svaki kolut lignje i njene krakove provuci kroz mešavinu prezla i brašna.

Zatim provuci kroz marinadu. Kada marinada postane previše gusta polako dodavati belo vino.

Na kraju ponovo provuci kroz mešavinu prezla i brašna.

Tako pripremljene kolutove odlagati na tacnu za posluživanje posutu prezlima.

## Savet

Volim lignje ali nisam ih davno spremala jer ih nisam mogla nabaviti u mom malom mestu. I konano ipak su ih u jednoj prodavnici imali, istina, ne onako kako sa navikla (duboko zamrznute i neošene) ve duboko zamrznute ošene lignje. Dan prije, preko noi sam ih ostavila u frižideru da se polagano odmrznu i ujutro odmah otvorila pakovanje (0,512 kg) i ustanovila da se u pakovanju nalaze tri vee lignje i tri velika kraka. Do sada sam uvek uspela kupiti manje lignje, a ovako velike nisam nikada pripremala. Zbog veliine i debljine mesnatog dela samih lignji odluila sam da koristim soda bikarbonu, za svaki sluaj da mi lignje ne bi bile tvrde i žilave.