

Pržene lignje sa marinadom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** lignji
- **malosoli**
- **za prženje** malomaslinovog ulja

Za marinadu:

- **1 cenbelog luka**
- **1 kašicamešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **1 kašikamaslinovog ulja**

Za paniranje:

- **1 kašikabrašna**
- **1 kašikaprezli**
- **1 kašicakukuruznog griza**
- **1 kašikakukuruznog brašna**

Priprema

Lignje oprati pod tekucom vodom. Perajice na užem kraju lignji oštrim nožem odseći (treba oprezno odrezati peraje da se ne ošteti trup). Lignje iseci na kolutove cca od 1,5 cm debljine. Pripremite marinadu: Beli luk oljuštiti iseci i izgnjeciti ili sitno iseckati. U cinijicu staviti izgnjecen beli luk, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i maslinovo ulje. Dobro izmešati i staviti na stranu dok se lignje isprže. U jednoj posudi izmešati

sastojke za paniranje – brašno, prezle, kukuruzni griz i kukuruzno brašno. Kolutove lignji i krakove posoliti. Svaki kolut lignje i njene krakove provuci kroz pripremljenu mešavinu za paniranje. Tako pripremljene kolutove i krakove odlagati na tacnu za posluživanje posutu prezlima. U tiganju zagrejati ulje, staviti deo pripremljenih lignji (samo toliko da su jedna kraj druge rasporeene u tiganju) i kratkto propržiti. Ja sam pržila u 2 puta prvo kolutove, a u drugoj turi krakove. Pržene lignje i krakove odlagati na papirni kuhinjski ubrus da upije višak masnoce. Prilikom serviranja lignje preliti sa pripremljenom marinadom.

Savet

Posle dužeg vremena spela sam nabaviti duboko zamrznute oišene lignje. Dan prije, preko noi sam ih ostavila u frižideru da se polagano odmrznu i ujutro odmah otvorila pakovanje (0,400 kg) i ustanovila da se u pakovanju nalaze prelepne lignje srednje veliine i predivni krakovi. Lignje su bile prelepo oišene i trebalo ih je samo oprati i osuštit papirnatim kuhinjskim ubrusom.