

## 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 kašicicamešavine mediteranskog zacinskog bilja**
- **1 kašikamaslinovog ulja**

#### Za paniranje:

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

### Priprema

Lignje oprati pod tekućom vodom. Perajice na užem kraju lignji ostrim nožem odseci (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 kratkko 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 prelepe lignje srednje veliine i predivni krakovi. Lignje su bile prelepo oišene i trebalo ih je samo oprati i osušiti papirnatim kuhinjskim ubrusom.