

Punjene lignje sa prelivom od paradajza



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g (3 kom)** zamrznutih očišćenih lignji
- **1 cen**belog luka
- **mal**operšunovog lišca
- **2 kriške**starog osušenog hleba
- **mal**osoli
- **mal**omešavine mediteranskog zacinskog bilja
- **mal**ooštrog brašna
- **mal**omaslinovog ulja

Za preliv od paradajza:

- **200 g (2 kom)** svežeg paradajza
- **1 cen**belog luka
- **mal**operšunovog lišca
- **mal**osoli
- **mal**omaslinovog ulja

Za prilog:

- **8 kom** mladih krompirica

Priprema

Dan ranije lignje izvaditi iz zamrzivaca (preko noci) da se odlede na sobnoj temperaturi. Mlade krompirice staviti u hladnu slanu vodu da se skuvaju.

Kuvane krompirice oljuštiti i ostaviti u celo sa strane do upotrebe. Lignje oprati pod tekućom vodom, izvana i iznutra.

Perajice na užem kraju lignji ostrim nožem odseci (treba oprezno odrezati peraje da se ne ošteti trup).

Trup lignji posoliti i ostaviti na papirnu kuhinjsku salvetu da se dobro osuše. Krakove i perajice sitno iseckati.

U šerpu staviti malo maslinovog ulja i staviti iseckane krakove i perajice, šerpu poklopiti i kratko propržiti (5 minuta)

Beli luk oljuštiti i izgnjeciti ili sitno iseckati.

Peršunovo lišće oprati i sitno iseckati.

Osušen stari hleb oklagijom usitniti i dodati preprženim krakovima i perajicama. Dodati izgnjecen beli luk, iseckano peršunovo lišće, malo mešavine mediteranskog zacinskog bilja i malo soli i sve dobro izmešati.

Pripremljenim nadevom puniti lignje.

Otvor punjenih lignji zatvoriti metalnim štapicom ili cackalicom da nadev prilikom prženja ne bi iscurio.

Lignje uvaljati u brašno i pržiti na vrelom ulju na srednjoj temperaturi oko 5 minuta sa jedne i pet minuta sa druge strane tek da dobije blago zlatnu boju.

Osnovno pravilo kod prženja lignji je da se one prže veoma kratko jer dužim prženjem ne postaju mekše nego gumastije.

Pržene punjene lignje staviti na kuhinjsku papirnatu salvetu da upije višak masnoce te složiti na tacnu za posluživanje, a oko njih složiti kuvane mlade krompirice u celo ili presećene na pola.

Paradajz oprati iseci na osmine pa svaku osminu na 4 dela po dužini.

Iseckani paradajz kratko pržiti na ulju u kom su se pržile lignje.

Dodati so, iseckano peršinovo lišće i izgnjecen beli luk.

Vruci preliv od paradajza preliti preko punjenih lignji i krompirica.

Savet

Obožavam lignje i trudim se kada god uspem da doem do njih obavezno imam barem jedno pakovanje zamrznutih lignji u zamrzivau. Nedavno sam se setila da odavno nisam spremala punjene ljignje. Imam pravi recept veoma dugo od bakice dalmatinke koja me je nauila kako se iste lignje i otkrila mnoge tajne za pripremu morskih specijaliteta, a ja sam si dala mašti na volju da napravim divan pravi lagani mediteranski ruak. Meni se ova potpuno nova kombinacija veoma sviala pa sam odluila da recept podelim sa Vama možda se i vama svidi.