

Pržene lignje iz mlacenice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** zamrznutih očišćenih lignji
- **oko 100 ml** maslinovog ulja

Za mlacenicu:

- **100 ml** mleka
- **2 kašike** soka od limuna

Za uvaljavanje lignji:

- **3 kašike** mekog brašna
- **3 kašike** prezla
- **3 kašike** kukuruznog brašna
- **1,5 kašika** kukuruznog griza
- **1 prstohvat** soli
- **3 cen** belog luka
- **3 grancice** svežeg peršunovog lista

Priprema

Napraviti mlacenicu: Pomešajte mleko i limunov sok i pustiti da odstoji 10 minuta da se formiraju grudvice. Lignje oprati i naseci na kolutove.

Nasecene lignje staviti u mlacenicu. Pokrijte posudu i stavite u hladnjak najmanje 30 minuta. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati.

Peršunovo lišće oprati i usitniti. U dubljoj posudi pomešati brašno, prezle, kukuruzno brašno, kukuruzni griz i so i dobro promešati.

Dodati iseckani beli luk i iseckano peršunovo lišće i dobro promešati. Svaki komad lignje (kolutove i krakove) provuci kroz pripremljenu smesu. U šerpi zagrejati ulja da dobro prekrije dno šerpe.

U ugrejano ulje staviti samo toliko komada lignji da budu lepo rasporeene jedna kraj druge i naglo ispržite 2-3 minuta do zlatno žute boje. Izvadite lignje iz ulja i stavite na papirne kuhinjske peškire da upiju višak masnoce.

Servirati toplo uz priloge po želji. Po želji pospite lignje dodatnom soli i pospite nasjeckanim peršinom. Ovako pripremljene lignje su veoma ukusne, blago kiselkastog okusa.

Savet

Volim da tražim nove recepte i tako sam na jednoj talijanskoj ili španjolskoj stranici naišla na recept za lignje iz mlaenice. Mlaenica je mleko koje ostaje nakon mlaenja, odnosno izrade maslaca ukusom je najslinija jogurtu, a manje je gusta od pavlake. Nažalost, danas se mlaenica retko proizvodi, pa je srea ako imate nekoga ko je pravi i može da vam ponudi. Kako kod nas nema u trgovinama mlaenice (buttermilk) naišla sam na jednostavan recept za zamensku mlaenicu i takvu mlaenicu sa limunom sam koristila u svom receptu. Znai da pored mleka, bie vam potrebno i alkoholno sire ili sok od limuna. Recept sa interneta: U šolju mleka sipajte kašiku sireta ili limunovog soka i dobro promešajte. Nakon pet minuta ete dobiti mlaenicu koju možete iskoristiti u pripremi raznih specijaliteta.