

Pržene lignje (2)



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** lignji
- **4 kašike** prezli
- **2 kašike** brašna
- **1 kašica** soli

Priprema

Ako ne možete nabaviti sveže lignje, najbolje je raditi sa neocišćenim zaleženim lignjama u rinfuzi. Najbolje su lignje velicine oko 10 cm bez krakova. Istina ja sam dobila nešto manje lignje. Lignje ocistiti na sledeci nacin: Krakove izvuci i odvojiti od donjeg dela. Na krakovima se sa 2 strane nalaze oci sa crnilom, koje pažljivo treba nožicom izvaditi da crnilo ne prska na sve strane. U donjem delu kraka u sredini, nalaze se zubi. Njih treba prstom istisnuti kroz sredinu kraka. Dugacko telo lignje ocistiti od prozirne kosti i bele želatinaste mase. Krakove i telo dobro isprati u nekoliko voda, dok voda ne ostane bistra.

Krakove ostaviti u celo, a telo narezati na kolutove širine od 1 cm.

Prezle, brašno i so promešati i svaki kolut posebno dobro uvaljati u tu mešavinu da bude obložen sa svih i sa unutarnje strane. Isto napraviti sa krakovima. Tako pripremljene lignje su spremne za prženje.

U tiganju zagrijati ulje i lignje naglo propržiti u da budu rumene sa svih strana maksimalno 5 minuta, u poklopljenom tiganju jer prilikom prženja krakovi znaju puštati vodu i treba paziti da vas ulje ne popraska. Ja sam svoju količinu liganja pekla u tri ture jer ne treba da budu zbijene u tiganju. Lignje se kratko prže jer dugim prženjem postaju žilave.

Poslužiti sa pomfritom i šniclama od blitve.

Savet