

Lignje sa tikvicama i paradajzom



Potrebni sastojci:

- 500 g očišćenih lignji,
- ulje za prženje,
- so, biber,
- 2 kašike prezli,
- 1 dl bijelog vina,
- čen bijelog luka,
- sjeckani peršun,

- 1 glavica crvenog luka,
- 2 manje tamno zelene tikvice,
- oko 4 kom paradajza šljivara,
- gusti paradajz sos (oko 15-ak kašika),
- 3 kašike natopljenih sojinih ljušpica,
- začini: so, svježi bosiljak, tucana ljuta papričica, bijeli luk,

Izrada:

Očišćene i oprane lignje (na tijelu lignji napraviti par rezova ostrim nožem, a pipke isjeckati, ostaviti i pokoji čitav) ispržiti na zagrijanom ulju sa malo soli i bibera, u velikoj širokoj tavi ili plićoj šerpi. Kad tečnost koju su ispustile ispari, posuti sa 2 kasike prezli i promiješati. Zaliti sa 1 dl bijelog vina i dodati malo sitno sjeckanog bijelog luka i peršuna. Kad vino ispari prebaciti sav sadržaj u zdjelu i ostaviti sa strane. U istu tavu dodati još malo ulja i izdinstati sitno sjeckanu glavicu crvenog luka, po potrebi dodati malo mlake vode. Dodati 2 manje tamno zelene tikvice izrezane na kockice, i nekoliko mesnatih paradajza šljivara, posoliti i dinstati dok tikvice ne omekšaju. Zaliti gustim domaćim paradajz sosom (oko 15ak kašika). Po želji možete dodati i 3 kašike natopljenih i procijeđenih sojinih ljušpica. Pržene lignje sada izrezati na kolutove i dodati cijeli sadržaj u tavu. Začiniti još po ukusu...bosiljak i tucana ljuta papričica su obavezni, kao i bijeli luk ☺ Krčkati još neko vrijeme i jelo je spremno.

*Lignje prvo pržim na ovaj način zato što jelu daju mnogo ljepši ukus nego kad se dinstaju i kuhaju odjednom sa ostatkom povrća.

Prijatno! ♥