

Punjene lignje



Potrebni sastojci:

- 2 paketa očišćenih lignji patagonica (800 g) Ledo
- oko 120 g prezle (hljebnih mrvica)
- 4 čena bijelog luka
- veza svježeg peršuna
- 1 čajna kašičica soli
- 1 čajna kašičica biljnog začina
- biber po ukusu
- oko 1.5- 2 dl maslinovog ulja
- 2 dl bijelog vina (Chardonnay)

Izrada:

Lignje oprati i provjeriti da nije zaostala koja providna hrskavica koju obavezno izvadite. Dobro ih ocijediti, pipke sitno nasjeckati i kratko (oko 5-7 min) propržiti na zagrijanom maslinovom ulju, malo posoliti.

U odgovarajućoj posudi pomiješati prezlu, začine, sitno nasjeckan ili protisnut bijeli luk, nasjeckan peršun, propržene pipke i zaliti sve maslinovim uljem (količina ulja zavisi i od vrste prezle, treba se formirati smjesa koja ne smije biti suha).

Ovim nadjevom puniti lignje pomoću male kafene kašičice (minijature lignje, ukoliko se nalaze u pakovanju, ne morate puniti, pecite ih cijele). Lignje se ne bi trebale prepuniti jer će pucati prilikom pečenja. Napunjene lignje zatvarati pomoću čačkalica.

Ređati ih u tepsiju dimenzija 20x30 cm i zaliti ih sa još malo maslinovog ulja i ako ostane nešto nadjeva.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 220 stepeni oko 20 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, jako je važno da ih ne prepečete jer će biti suhe i žilave). 5 minuta prije kraja pečenja zaliti ih sa 2 dl bijelog vina. Poslužiti uz rižu ili prilog po želji.

Prijatno! ♥