



JERNEJ KITCHEN

OCVRTI LIGNJI PO TRŽAŠKO

Ocvrni lignji po tržaško so čudovita glavna jed, rezervirana za vse letne čase. Recept je hiter in preprost, rezultat pa vrhunsko dobri lignji.

| | | |
|-------------|----|-------|
| ZA | 2 | OSEBI |
| PRIPRAVA: | 10 | MINUT |
| CVRTJE: | 5 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 15 | MINUT |

OCVRTI LIGNJI PO TRŽAŠKO

- 350 g očiščenih lignjev
- 500 ml rastlinskega olja
- 100 g ostre moke (ali semoline)
- 1/4 žličke paprike v prahu

TOOLS AND EQUIPEMENT

- papirnate brisačke
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- ponev za cvrtje
- krožnik
- rešetka

LIGNJE NAREŽEMO

Uporabimo sveže ali zamrznjene lignje, ki jih predhodno odtalimo. Lignje umijemo pod tekočo vodo in osušimo s kuhinjsko papirnato brisačko. Lignje nato z ostrom nožem narežemo na 2 cm kolobarje. Lovke pustimo cele. Rahlo solimo, nato pa jih zopet dobro obrišemo s papirnato brisačko.

SEGREJEMO OLJE ZA CVRTJE

V ponev nalijemo rastlinsko olje in ga postavimo na močen ogenj. Segrejemo do 175 °C. V kolikor nimamo termometra lahko temperaturo preverimo tako, da potisnemo ročaj kuhalnice v olje. Ko se začnejo okoli ročaja pojavitati mali mehurčki, je olje pripravljeno na cvrtje.

LIGNJE PANIRAMO

Medtem ko se olje segreva, pripravimo zmes za paniranje. Na večji krožnik stresemo moko in dodamo papriko, ščep soli ter ščep popra. Premešamo in v mešanici povajljamo lignje. Odvečno moko otresemo. To najlažje naredimo tako, da damo lignje v cedilo.

OCVREMO IN POSTREŽEMO

V dveh ali treh intervalih ocvremo lignje. Cvremo jih 1 - 2 minuti, oziroma tako dolgo, da so lignji zunaj hrustljavi in znotraj mehki. Ocvrte lignje prestavimo na rešetko obloženo s papirjem za peko, da se odvečna maščoba odcedi. Postrežemo z izbrano prilogo in [tatarsko omako](#).