



## JERNEJ KITCHEN

# OCVRTI LIGNJI PO TRŽAŠKO

*Ocvrti 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 ostrim 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 pojavljati 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 povaljamo lignje. Odvečno moko otresemo. To najlažje naredimo tako, da damo lignje v cedilo.

### OCVREMO IN POSTREŽEMO

V dveh ali treh intervalih ocvremo lignje. Cvrtemo 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](#).