



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

Oglas

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. Cvreemo 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](#).