

# Punjene lignje

- 600 g (2-4 komada) **lignje**
- 2 VŽ (20 g) prezli
- 1/2 MŽ (0,2g) sušenog timijana
- 1 VŽ svježeg peršina
- 1/2 (1 g) MŽ soli
- 1 dl maslinovog ulja
- 1 dl biljnog ulja
- 2 režnja češnjaka
- 100 g sir (tvrđi punomasni, dimljeni)



**Punjene lignje spremamo**, sa obzirom na nadjev na bezbroj načina.

Ja spremam **punjene lignje** sa nadjevom od na češnjaku i maslinovom ulju preprženih, sjeckanih vlastitih krakova, začinjjenih sa timijanom, krušnim mrvicama i dimljenim sirom.

Uzmite **veće lignje**, očistite ih i odvojite glavu sa krakovima i iznutricama te krila.

Kod **čišćenja lignje** pokušajte sačuvati što više iznutrica, pogotovo simena.

Sir izrežite na pol puta pol centimetra, a duljine neka bude maksimalno polovice [lignje](#).



Na ugrijanu polovicu mješave maslinovog i biljnog ulja stavite zdrobljeni češnjak i **iznutrice od lignje**, popržite dok češnjak ne zamiriši.

Tada dodajte **krila i grubo nasječene krakove lignje**. Popržite kratko da sve omekani. Nemojte pretjerivati da ne postane gumeno.

Krakove i krila te češnjak (iznutrice se raspadnu) izvadite na dasku i usitnite nožem. Stavite u posudu i dodajte peršin, ulje od pečenja i mrvica. Sve dobro promješajte.

**Lignje punite** na sljedeći način; prvo ugurajte štapić sira, pa potom nadjev. Gurajte prstima i povremeno pritisnite **lignju** sa vanjske strane, da bi se nadjev ravnomjerno rasporedio.

**Lignje punite** do 2 cm od ruba. Zatvorite ih čačalicama. Ne pretjerujte sa punjenjem jer se **lignje u pečenju** smanjuju pa bi mogle puknuti.

**Punjene lignje** prelijte ostatkom ulja, posudu zatvorite alu folijom koju ste izbolji čačalicom.

Pecite u ugrijanoj pećnici na 200°C ili sa vrućim zrakom 180°C 20 minuta.

Tada ih otkrijte i preokrenite te zapecite još 10 minuta otkrivene.

**Punjene lignje** možete peći i zajedno sa krumpirom. Krumpir sjecite na kockice tako da bude jednako brzo pečen kao i punjene lignje.

Naravno punjene [lignje možete peći i na roštilju/rešetka](#) (srednje jaka, bogata vatra jer se lignje cijede pa da ne ugase žar).

Kod pečenja punjenih lignji na žaru portebno ih je povremeno premazati maslinovim uljem.

**[Op. a]** Da se osvrnem na famu **jadranske lignje**. **Jadranska lignja** je fina jer je svježija, jednako kao i patagonijska lignja u Patagoniji, ili kalifornijska lignja u Kaliforniji. Glavonošci općenito smrzavanjem ne gube na kvaliteti, dapače omekane i budu ukusniji. Problem smrznutih lignji iz uvoza leži najviše na načinu pripreme i činjenici da je kod smrznute lignje moguće zavarati kupca i podvaliti mu totana. **Patagonijske ili kalifornijske lignje** su po konzistenciji mesa različite od jadranske lignje. I divlja i domaća patka su patke, ali se spremaju različito. Zato ako se odlučite za spmrznute **lignje iz uvoza**, razmislite da li je debelo meso lignje pogodno za kratko prženje u fritezi, ili tanko meso lignje za dulje prženje na nižoj temperaturi. Svaka vrsta lignje zahtjeva i različitu pripremu. Spremate li **kalifornijske ili patagonijske lignje**, bacite oko na internet i vidite kako ih spremaju amerikanci, oni znaju kako se te lignje spremaju. Također ako piše da je mjesto **ulova lignje** Sjeverno more, bacite oko na recepte iz Skandinavije. **[/Op. a]**



www.m