www.moji-recepti.net

Recept:
Prženi lignji (kalamari)



Sastojci:
820 g lignjev
1 x oštro brašno
1 x ulje
1 x sol
1 x limun

Težina:

Opći opis i postupak:

- Lignje najprej očistimo i narežemo na približno 1 cm debele kolute. Kada završimo s rezanjem, dobro ih osušimo papirnatim ubrusima.
- U dubokom tanjuru stavimo oštro brašno i u njemu uvaljamo prethodno narezane prstenove i pipke.
- Prstenove i pipke stavimo u cjedilo da se odbaci višak brašna.
- Ulje zagrijemo na približno 175 °C. Kada je ulje zagrijano, dodamo lignje u ulje i pržimo ih približno 3 minute. Duljina prženja ovisi o debljini prstenova i veličini lignja.
- Pržene lignje na kraju ocijedimo i stavimo na tanjur. Lignjama po želji dodamo sol i limunov sok. Poslužujemo ih s prilogom po ukusu i umakom.