www.moji-recepti.net

Recept:
punjene lignje



Sastojci:
1 kg očišćenih lignjeva
2 x češnja češnjaka
8 x grančica peršina
4 x kriške kruha
1 dl mlijeka
0.25 x žličice soli
2 x prstohvata bijelog papra
25 dag kriški pršuta
20 dag sira
2 x žlice maslinovog ulja
1/2 x limuna.

Težina:

Opći opis i postupak:

- Lignje dobro očistimo pod tekućom vodom i osušimo papirnatim ručnicima.
- Ogulimo češnjak i sitno nasjeckamo. Također sitno nasjeckamo i peršin. Kriške kruha narežemo na manje komade, koje potom stavljamo u posudicu s mlijekom. Pričekamo dok se kruh dovolj navlaži. U posudu dodamo nasjeckani peršin i češnjak, te papar i sol, te dobro promiješamo.
- Sir narežemo na komadiće koji su dovoljno veliki. Veličina sira ovisi o veličini lignjeva, jer ga je potrebno gurnuti kroz otvor lignja.
- Pećnicu treba zagrijati na 195 °C.

- Oko sira zamotamo kriške pršuta ako ne volite pršut, možete ga zamijeniti šunkom, koje stavimo unutar lignja. Na kraju dodamo malo kruha, koji smo prethodno namočili u mlijeko. Važno je napomenuti da lignje ne napunite previše, jer mogu puknuti tijekom pečenja. Na otvore na kraju stavimo čačkalice kako se punjenje ne bi izlilo tijekom pečenja.

- Kalup za pečenje premažemo uljem i u njega stavimo pripremljene lignje, kojima dodamo sok limuna. Lignje pečemo u pećnici otprilike 14 minuta. Lignje treba okrenuti samo jednom tijekom pečenja kako bi se ravnomjerno ispekli sa obje strane.