

AutorMartin Cosic
ShareTweetSaveEmail
1

Jela s majonezom poput prženih lignji s tartar umakom ili francuske salate nedvojbeno spadaju u omiljenije nacionalne klasike bez kojih je nezamisliv gablec petkom ili blagdanski

ručak. Lignje na francuski eksploatiraju prokušanu formulu tako da objedinjuju ove svima poznate i voljene arome i to na način koji značajno ne mijenja koncepte zadane u originalnim inačicama ovih jela već ih samo malo odmiče od zacrtanih kalupa, tek toliko da ih ponovno učini svježim i nepcu uzbudljivim.

1. Lignje očistiti: odvojiti glavu s krakovima od trupa, baciti kost i utrobu, a iz glave odstraniti oči i usni otvor. Malo ih posušiti na papirnatom ručniku te lagano utrljati s par kapi maslinovog ulja. Trup od dvije lignje nekoliko puta plitko zarezati oštrim nožem poprečno kako bi se ljepše ispekle dok druge dvije lignje narezati na po tri deblja kolutića. Na suhoj tavi ispeći cijele lignje, kolutiće i krakove po par minuta sa svake strane ovisno o njihovoj veličini. Pečene lignje premažemo s maslinovim uljem te ih ostavimo da se kratko odmore u poklopljenoj posudi.

2. Korjenasto povrće nasjeckati na sitne komadiće. Malo posoliti i staviti peći na ugrijanu tavu uz konstanto miješanje na srednje jakoj vatri. Ne treba pretrpati tavu budući će kasniji proces karamelizacije biti puno lakši. Nakon otprilike 5 minuta povrće izgubi svoju prirodnu vodu pa podlijete s malo dodatne vode. Kad voda ispari dodajte dvije žlice maslinovog ulja te karamelizirajte povrće i uklonite s vatre da se malo odmori.

3. U Zvijezda majonezu dodati sok od pola limuna, pastu od pečenog češnjaka (kojeg ste prethodno ispekli na tavi u ljusci dok ne postane skroz mekan), kapare, sitno sjeckani list ružmarina, sitno sjeckani list peršina, sol i papar. Dodati napola ohlađeno pečeno povrće te sve pomiješati i eto vam francuske salate s odmakom!

Servirati možete na više načina. Ja sam punio pečene lignje i kolutiće s dobivenom smjesom pečenog povrća i Zvijezda majoneze za što sam koristio običnu plastičnu vrećicu s odrezanim kutom, a možete ju servirati i posebno uz lignje. Uz francuske lignje odlično ide i mala salata od blitve koju samo kratko prokuhate u vreloj vodi, ocijedite te začinite s maslinovim uljem, soli i paprom te brzo ukiseljenim ljubičastim lukom koji ste narezali, posolili i pola sata marinirali u vinskom octu.
Bon apetite uz dobri stari kalamari!



4 kom. srednje velikih lignji
½ kg korjenastog povrća (mrkva, celer, pasternjak)
5 kom. češanj češnjaka
50 g kapara u ulju
1 kom. grančica svježeg ružmarina
½ kom. vezica lista peršina
1 kom. limun
½ kg blitve
1 kom. ljubičasti luk
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
10 ml ekstra djevičanskog Zvijezda maslinovog ulja
Sol, papar svježe mljeveni



NAMIRNICE

4 kom. srednje velikih lignji
½ kg korjenastog povrća (mrkva, celer, pasternjak)
5 kom. češanj češnjaka
50 g kapara u ulju
1 kom. grančica svježeg ružmarina
½ kom. vezica lista peršina
1 kom. limun
½ kg blitve
1 kom. ljubičasti luk
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
10 ml ekstra djevičanskog Zvijezda maslinovog ulja
Sol, papar svježe mljeveni

Način pripreme

1

Jela s majonezom poput prženih lignji s tartar umakom ili francuske salate nedvojbeno spadaju u omiljenije nacionalne klasike bez kojih je nezamisliv gablec petkom ili blagdanski ručak. Lignje na francuski eksploatiraju prokušanu formulu tako da objedinjuju ove svima poznate i voljene arome i to na način koji značajno ne mijenja koncepte zadane u originalnim inačicama ovih jela već ih samo malo odmiče od zacrtanih kalupa, tek toliko da ih ponovno učini svježim i nepcu uzbudljivim.

1. Lignje očistiti: odvojiti glavu s krakovima od trupa, baciti kost i utrobu, a iz glave odstraniti oči i usni otvor. Malo ih posušiti na papirnatom ručniku te lagano utrljati s par kapi maslinovog ulja. Trup od dvije lignje nekoliko puta plitko zarezati oštrim nožem poprečno kako bi se ljepše ispekle dok druge dvije lignje narezati na po tri deblja kolutića. Na suhoj tavi ispeći cijele lignje, kolutiće i krakove po par minuta sa svake strane ovisno o

njihovoj veličini. Pečene lignje premažemo s maslinovim uljem te ih ostavimo da se kratko odmore u poklopljenoj posudi.

2. Korjenasto povrće nasjeckati na sitne komadiće. Malo posoliti i staviti peći na ugrijanu tavu uz konstanto miješanje na srednje jakoj vatri. Ne treba pretrpati tavu budući će kasniji proces karamelizacije biti puno lakši. Nakon otprilike 5 minuta povrće izgubi svoju prirodnu vodu pa podlijete s malo dodatne vode. Kad voda ispari dodajte dvije žlice maslinovog ulja te karamelizirajte povrće i uklonite s vatre da se malo odmori.

3. U Zvijezda majonezu dodati sok od pola limuna, pastu od pečenog češnjaka (kojeg ste prethodno ispekli na tavi u ljusci dok ne postane skroz mekan), kapare, sitno sjeckani list ružmarina, sitno sjeckani list peršina, sol i papar. Dodati napola ohlađeno pečeno povrće te sve pomiješati i eto vam francuske salate s odmakom!

Servirati možete na više načina. Ja sam punio pečene lignje i kolutiće s dobivenom smjesom pečenog povrća i Zvijezda majoneze za što sam koristio običnu plastičnu vrećicu s odrezanim kutom, a možete ju servirati i posebno uz lignje. Uz francuske lignje odlično ide i mala salata od blitve koju samo kratko prokuhate u vreloj vodi, ocijedite te začinite s maslinovim uljem, soli i paprom te brzo ukiseljenim ljubičastim lukom koji ste narezali, posolili i pola sata marinirali u vinskom octu.
Bon apetite uz dobri stari kalamari!



Francuske lignje
NAMIRNICENačin pripreme