**Autor**Ljiljana Kovač

ShareTweetSaveEmail

1

Ovu Zvijezdinu gospodaricu prstenova radila sam samo za jednu osobu, pa sam tako i napisala u količinama namirnica. Ako želite raditi za više osoba, sve sastojke udvostručite, utrostručite itd……. Jednu lignju narezati na kolutove debljine prsta te dobro uvaljati u oštro brašno. Posoliti i popapriti. Zagrijati ulje pa je pržiti dok ne dobiju zlatnu boju (ne duže od 3 minute da ne budu žilave). Također pržiti i drugu lignju ali cijelu sa pripadajućim krakovima. Kus Kus preliti sa zasoljenom kipućom vodom, poklopiti i ostavite da stoji 5 minuta te dodati kurkumu. Servirajte na podlogu kus kus te lignju u komadu koju prepolovite i složite jedan dio u drugi a odozgo stavite krakove. Okolo poredati lignju prženu na kolutiće-prstenove . Na kraju dodajte u lignju i oko nje Zvijezda Delikates majonezu koja svojim primamljivim okusima daje punoću i draž ovom jelu. Također sve preliti sa limunovim sokom i sa papericinom. Ukrasiti sa cvjetićima tratinčice i djeteline. Uživajte u ovoj morskoj delikatesi uz Zvijezdinu Delikates mjaonezu!

1 cup kus kus
1 prstohvat kurkuma
2 kom. jadranske lignje
7 žlica ekstra djevičansko maslinovo ulje
2 žlica oštro brašno
½ prstohvat soli
½ prstohvat papar
½ prstohvat papericino
6 kom. cvjetića (3 tratinčice i 3 djeteline)
5 žličica limunov sok
30 g Zvijezda Delikates majoneza



NAMIRNICE

1 cup kus kus
1 prstohvat kurkuma
2 kom. jadranske lignje
7 žlica ekstra djevičansko maslinovo ulje
2 žlica oštro brašno
½ prstohvat soli
½ prstohvat papar
½ prstohvat papericino
6 kom. cvjetića (3 tratinčice i 3 djeteline)
5 žličica limunov sok
30 g Zvijezda Delikates majoneza

Način pripreme

1

Ovu Zvijezdinu gospodaricu prstenova radila sam samo za jednu osobu, pa sam tako i napisala u količinama namirnica. Ako želite raditi za više osoba, sve sastojke udvostručite, utrostručite itd……. Jednu lignju narezati na kolutove debljine prsta te dobro uvaljati u oštro brašno. Posoliti i popapriti. Zagrijati ulje pa je pržiti dok ne dobiju zlatnu boju (ne duže od 3 minute da ne budu žilave). Također pržiti i drugu lignju ali cijelu sa pripadajućim krakovima. Kus Kus preliti sa zasoljenom kipućom vodom, poklopiti i ostavite da stoji 5 minuta te dodati kurkumu. Servirajte na podlogu kus kus te lignju u komadu koju prepolovite i složite jedan dio u drugi a odozgo stavite krakove. Okolo poredati lignju prženu na kolutiće-prstenove . Na kraju dodajte u lignju i oko nje Zvijezda Delikates majonezu koja svojim primamljivim okusima daje punoću i draž ovom jelu. Također sve preliti sa limunovim sokom i sa papericinom. Ukrasiti sa cvjetićima tratinčice i djeteline. Uživajte u ovoj morskoj delikatesi uz Zvijezdinu Delikates mjaonezu!

Gospodarica prstenova
NAMIRNICENačin pripreme