**Autor**Marina Korda

ShareTweetSaveEmail

1

1. lignje operite izvadite iznutrice, nježno osušite, pazite da kožicu ne ogulite, premažite sokom od maslinovog ulja, češnjaka i peršina
2. nadjev (rižu skuhajte u slnoj vodi, dobro ocijedite i ohladite, u ohlađenu rižu dodajte narezan korijander, pršut sitno nasjeckan, naribani sir, jedno jaje izmućkano i bijelog vina; papar, ružmarin i drugi začini po želji)
3. nadjev stavite u vrećicu za ukrašavanje kolača i istisnite sadržaj u unutrašnjost lignji; zatvorite poprečno sa čačkalicom
4. u vruću tavu ulijte dvije žlice maslinovog ulja i pecite kratko sedam minuta s jedne i druge strane dok kožica ne dobije lijepu boju
5. posteljica za lignje (svježe latice ruža ubacite u blender, dodajte vino, papar, sol)
6. umak (u blender stavite majonezu, kapare, soka od kapara, par kapi aceto balsamico i malo vina)
7. na tanjur prvo stavite posteljicu od latica, zatim vruće lignje, prelijte ih dobro ohlađenim umakom od majoneze i kapara te dodajte zasebno majoneze ukrašene s kriškicama limete

500 g lignje
100 g basmati riža
50 g dalmatinski pršut
1 kom. jaje
100 g sir (dimek, parmileta)
50 g majoneza
7 kom. kapari
20 ml bijelo vino
1 g korijandar
2 jušna žlica maslinovo ulje
1 dash svježe ružine latice
1 kom. limeta
1 kom. češnjak



NAMIRNICE

500 g lignje
100 g basmati riža
50 g dalmatinski pršut
1 kom. jaje
100 g sir (dimek, parmileta)
50 g majoneza
7 kom. kapari
20 ml bijelo vino
1 g korijandar
2 jušna žlica maslinovo ulje
1 dash svježe ružine latice
1 kom. limeta
1 kom. češnjak

Način pripreme

1

1. lignje operite izvadite iznutrice, nježno osušite, pazite da kožicu ne ogulite, premažite sokom od maslinovog ulja, češnjaka i peršina
2. nadjev (rižu skuhajte u slnoj vodi, dobro ocijedite i ohladite, u ohlađenu rižu dodajte narezan korijander, pršut sitno nasjeckan, naribani sir, jedno jaje izmućkano i bijelog vina; papar, ružmarin i drugi začini po želji)
3. nadjev stavite u vrećicu za ukrašavanje kolača i istisnite sadržaj u unutrašnjost lignji; zatvorite poprečno sa čačkalicom
4. u vruću tavu ulijte dvije žlice maslinovog ulja i pecite kratko sedam minuta s jedne i druge strane dok kožica ne dobije lijepu boju
5. posteljica za lignje (svježe latice ruža ubacite u blender, dodajte vino, papar, sol)
6. umak (u blender stavite majonezu, kapare, soka od kapara, par kapi aceto balsamico i

malo vina)
7. na tanjur prvo stavite posteljicu od latica, zatim vruće lignje, prelijte ih dobro ohlađenim umakom od majoneze i kapara te dodajte zasebno majoneze ukrašene s kriškicama limete

Rose kalamare ala majonese
NAMIRNICENačin pripreme