

www.moji-recepti.net

Recept:

Polnjeni lignji

Sestavine:

1 kg očiščenih lignjev
2 x stroka česna
8 x vejic peteršilja
4 x rezine kruha
1 dl mleka
0.25 x žličke soli
2 x ščepeca belega popra
25 dag rezin pršuta
20 dag sira
2 x žlici olivnega olja
1/2 x limone



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Lignje dobro očistimo pod tekočo vodo in osušimo s papirnatimi brisačkami.
- Česen olupimo in ga dobro sesekljamo. Enako naredimo tudi s peteršiljem. Rezine kruha razrežemo na manjše dele, ki jih nato stresemo v posodico z mlekom. Počakamo toliko časa, da se kruh navlaži. V posodo dodamo še sesekljani peteršilj in česen, ter poper in sol ter dobro premešamo.
- Sir narežemo na koščke, ki naj bodo dovolj veliki. Velikost sira je odvisna od velikosti lignjev, saj ga je potrebno potisniti skozi odprtino lignjev.

- Pečico je potrebno segreti na 195 °C.
- Okoli sira ovijemo rezino pršuta če pršuta ne marate, ga lahko nadomestite s šunko, ki ga vstavimo v notranjost lignja. Na koncu dodamo še malo kruha, katerega ste imeli predhodno namočenega v mleku. Potrebno je opozoriti, da lignjev ne napolnete preveč, saj lahko med peko počijo. Odprtno na koncu zapremo z zobotrebcom, da med peko nadev ne steče ven.
- Pekač naoljimo in nan položimo pripravljene lignje, katerim dodamo limonin sok. Lignje pečemo v pečici približno 14 minut. Lignje je potrebno med peko obrniti le enkrat, da se zapečejo na obeh straneh enakomerno.