



Похувани лигњи со мајонез, лимон, лук и магдонос

Похуваните лигњи секогаш Ве потсеќаат на времето поминато на плажа. Свежа морска храна од вода право во чинија. Сега е релативно лесно да се најдат смрзнати прстени од лигњи, или пак цели лигњи во продавница и еве еден брз и забавен рецепт кој можете да го пробате дома.



Состојки:

- 6-8 цели лигњи
- 150 милилитри пиво
- 115 грама брашно
- Масло за пржење
- Мајонез
- Една рака магдонос
- сок од половина лимон
- 2 чешниња лук
- Сол

Чекор 1

За да ја направиме смесата за похување го сипуваме студеното пиво во брашното и мешаме додека да стане мазна и без грутки.

Тоа ќе биде смесата за похување на лигњите.

Чекор 2

Исечкајте ги лигњите на прстени.

Целите лигњи секогаш се чинат посвежи и полесни за работа од купените прстени од лигњи, но за овој рецепт одговараат и прстени од лигњи.

Чекор 3

Покријте ги прстените со брашно, а потоа потопете ги длабоко во смесата со пиво и ставете ги во загреаното масло во сос тавата.

Повремено превртувајте ги лигњите додека се пржат за да добијат рамномерна боја и кога ќе добиете златна боја извадете ги и оставете ги да се исцедат на кујнска салфетка.

Чекор 4

За да го направите сосот, ставете го мајонезот во длабок сад, а потоа ставете ги и лимоновиот сок, исечканиот лук и магдоносот.

Убаво измешајте за да се спојат сите вкусови.



Чекор 5

Време е за сервирање: Сервирајте ги похуваните лигњи на чинија со мајонез во посебен сад... За крај посолете ги лигњите.

Совет

Постојат многу начини за импровизација на овој рецепт со додавање зачини во смесата за похување.

Овој рецепт секако можете да го пробате и со дагњи, ракчиња или други видови школки и морска храна.

Правењето ароматизиран мајонез е забавен и лесен начин да ги дополните Вашите јадења.

Користени производи:



Сад за сос

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk