



Полнети лигњи

Лигњите денес се многу честа состојка во јадењата низ цела Европа, но Шпанците се најпознати по нивните рецепти со лигњи, а овој рецепт ни доаѓа од северо-западниот дел на Шпанија.



Состојки:

- 4 лигњи
- 1 лут колбас
- 1 голема главица кромид
- 1 супена лажица благ пипер
- 250 милилитри црвено вино
- 50 грама путер
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Исечкајте го кромидот на коцки, но не грижете се за изгледот. Кромидот ќе биде дел од филот и тоа не само заради вкусот.

Исечкајте го колбасот на парчиња со слична големина. Користиме лут колбас кој има црвена боја. Во Шпанија за рецептов користат Чоризо, но секој добро зачинет колбас ќе заврши работа.

Чекор 2

Сега да го подготвиме филот. Прво додадете малку маслиново масло во Делимано тавчето за пржење и започнете со омекнување на кромидот. На овој фил ема да додадеме лук или други зачини, затоа што колбасот содржи разни природни вкусови.

Оставете го кромидот да омекне, пред да ги додадете парчињата од колбасот и оставете време колбасот и кромидот да се соединат.

Сега додадете го благиот пипер – можете да додадете и лут пипер, но благиот пипер е типична состојка на шпанските рецепти, а додава боја и текстура на нашиот фил.

Следно, ставете го виното – црвеното вино и колбасот се ФАНТАСТИЧНА комбинација и некогаш можете да ги пробате и одделно.

Измешајте го виното и оставете време за сосот да се намали. Сакаме вишокот течност да испари, што ќе го направи филот полесен за ракување.



Чекор 3

Време е за полнење: Земете ги парчињата лигња. Ги купивме готови од супер маркет, но ако сте ги подготвиле сами, тогаш Ви велиме БРАВО. Запомнете, чистењето лигњи не е толку едноставна задача и треба да знаете што правите. Купувањето готови лигњи од супер маркет е најлесната опција во денешно време.

Земете ја секоја лигња в рака и штом филот ќе се излади, наполнете ја со лажица и наредете ја во Делимано тавата за печење. Потоа, озгора зачинете ги наредените парчиња со масло, сол и бибер.

Ние ги затворивме краевите на секое парче со по две стапчиња за скара, за да спречиме истекување на филот за време на печењето.

Чекор 4

Печете ги во рерна загреана на 150 степени, од 18 до 20 минути. Извадете ги кога месото ќе започне да омекнува.

Чекор 5

Сервирајте ги едноставно, на чинија, по 2 парчиња за секој човек.

Совет

Овој рецепт е одличен за едноставен ручек со крцкав леб или пак како предјадење за вечера. Исто така Ви препорачуваме да го сервираме со грав или чорба. Исто така можете да експериментирате со филот и да пробате некои алтернативни состојки.

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер тава



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