

SPECIJALITETI IZ MORA

1. Lešo (kuvana) riba

1 - 1,5 kg ribe (arbun, pauk, oslić, škrapina, ili kaval) - 1,5 dcl maslinovog ulja - 2 veze peršuna - 2 limuna - 1 kašičica sveže mlevenog bibera - morska so po ukusu

Očistite ribu i posolite. Zalijte je maslinovim uljem. Ostavite da odstoji 30 minuta. Sipajte vodu da ogrezne, 1 vezu peršuna, sveže mlevenog bibera i nekoliko kolutova limuna.

Kuvajte na umerenoj toploti 20 minuta.

Kada je riba kuvana, dodajte maslinovog ulja i pospite seckanim peršunom.

Napomena: Ukoliko je riba smrznuta, odmrznite je tako što ćete u posudu staviti ribu, zaliti vodom i dodati šaku morske soli. Kada se riba odmrzne, pripremite je prema receptu.

2. Lešo (kuvana) sarga

1 kg robe (sarga) - 1 glavica crnog luka - 2 lovorova lista - 1 veza peršuna - 1 limun - sok od 1 limuna - 0,5dcl ulja - 1dcl maslinovog ulja - 10 zrna bibera - morska so po ukusu

Sargu očistite i oljuštite.

Stavite u posudu ribu, morsku so, ulje, luk, lovor, biber, 1 limun isečen na kolutove i vode da ogrezne.

Kuvajte je 1 sat otklopljeno na umerenoj toploti.

Kada je riba gotova, zalijte je maslinovim uljem i pospite seckanim peršunom.

3. Škrapina na salati

1 1/5 kg škrapine - 200g kisele pavlake - sok od 1 limuna - 4 belanceta - sos majoneza od 3 jajeta (recept br. 487) - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte škrapinu očistite je i ohladite.

Umutite majonez dodajte kiselu pavlaku i limunov sok. Polako izmešajte sa komadima škrapine i seckanim tvrdo kuvanim belancima. Pobiberite i posolite.

Ostavite u hladnjaku da prenoći.

Služite hladno.

4. Oslić na italijanski

1 kg oslića - 1/2 kg paradajza - 1 glavica crnog luka - 100g maslinki - 1 struk ruzmarina - 1 kašika začina od sušenog povrća - 2 dcl belog vina - 1 dcl maslinovog ulja - 1dcl ulja - 100g brašna - so po ukusu - biber po ukusu

Oslića očistite, posolite, blago izlupajte tučkom, uvaljajte u brašno i propržite na vrelom ulju.

Posebno propržite oljušteni paradajz, dodajte seckan crni luk, seckane masline bez koštica, ruzmarin, začina od sušenog povrća, maslinovo ulje, belo vino, so i biber. Kuvajte sve 20 minuta.

U vatrostalnu posudu poređajte komade oslića, zalijte kivanom smesom i pecite u pećnici na umerenoj toploti 45 minuta.

Služite toplo.

5. Fileti od škrapine u testu od piva

testo od piva: 200g brašna - 3dcl piva - 1kašika ulja - 2

žumanca - so - sneg od 2 belanca -

fileti od škrapine: 700g fileta - so - beli biber - 1 veza peršuna
- sok od 1 limuna - brašno - ulje

Brašno, pivo, kašiku ulja, žumance i so dobro umutite, sačinite glatko testo i ostavite 2 sata da odmara.

Filete isperite u hladnoj vodi, prosušite i ostavite 30 minuta u marinatu: so, beli biber, sok od limuna, i seckan peršun.

Belanca ulupajte u čvrst sneg, malo posolite i umešajte sa odmorenim testom.

Filete uvaljajte u brašno, zatim zamočite u testo i pržite na toplom ulju. Redajte na papirnu salvetu da upije masnoću.

Služite tople uz tatar sos (recept br.477).

6. Tunjevina na francuski

6 narezaka tunjevine - 100g maslaca - 1/2 l bešamel sosa - 3 kašike pirea od paradajza - sok od 2 limuna - 100g maslinke - 1 kašika kapra - 1 veza peršuna - 1/2 l belog vina - 1 glavica crnog luka - 200g pečuraka (šampinjona) - so po ukusu - biber po ukusu

Prvo tunjevinu blanširajte. Zatim propržite na maslacu seckan luk i pečurke. Dinstajte 15 minuta.

Poređajte tunjevinu u vatrostalni sud, prelijte pečurkama i belim vinom. Stavite u pećnicu da se peče na umerenoj toploti 30 minuta. Izvadite polugotovu tunjevinu i ostavite na hladnom.

Pred služenje prepremite bešamel-sos sa sokom od limuna i paradajz-pireom. Na poluzgotovljenu tunjevinu stavite seckane maslinke, kapar, seckan peršun i zalijte pripremljenim bešamel - sosom.

Pecite u pećnici 30 minuta na 220 °C.

Služite toplo.

7. Losos u pivu iz 1453 godine

5 narezaka lososa - 1 1/2 piva - 1/2 l vode - 1 veza peršuna - 1 struk ruzmarina - 1 dcl vinskog sirćeta - prstohvat majčine dušice - 100g maslinki - 1 kašika kapra - 1 dcl maslinovog ulja - so po ukusu

Stavite narezke lososa da se kuvaju u pivu i vodi, dodajte peršun, ruzmarin, majčinu dušicu, sirće i so. Kuvajte na umerenoj toploti 10 minuta.

Kada je losos kuvan, prelijte ga maslinovim uljem, pospite kapar i seckane maslinke.

Služite odmah.

8. Dimljeni losos tatar

300g dimljenog lososa - 2 kašike kisele pavlake - 1 manji kiseo luk - 1 kašika seckanog vlašca - so - biber - 8 tankih kriški hleba - 2 kašike ulja

Dimljeni losos isecite na sitne komade. Pavlaku, seckani luk, vlašac dobro izmešajte sa lososom. Začinite. Kriške hleba propržite na ulju (krutoni) i pobiberite. Losos tatar mažite na krutone.

9. List sa holandskim sosom

4 lista po 400g - 4 paradajza - 2 glavice crnog luka - 200g pečuraka - 2 dcl holandskog sosa - 100g kisele pavlake - 50g maslaca - 1 dcl belog vina - so po ukusu - biber po ukusu

Ribu očistite, skinite kožu, rasecite popola, izvadite kost. Ovako dobijene nareske posolite i pobiberite.

U posudu stavite maslac, oljušten i isečen paradajz, seckan luk, na listove isečene pečurke i nareske ribe. Zalijte vinom i kuvajte na umerenoj toploti 7 minuta.

Izvadite nareske i poređajte u vatrostalnu posudu. Povrće kuvajte i dalje dok ne uvri na trećinu. Tome dodajte holandski sos i kiselu pavlaku. Sve izmešajte i prelijte preko narezaka ribe.

Stavite u pećnicu i pecite 10 minuta na 250 °C.

Služite toplo.

10. Hladan kolač od ribe

*1/2 kg oslića bez kostiju - 300g kisele pavlake - 50g maslaca -
50g mrvica od hleba - 4 jajeta - 3 dcl majonez sosa - so po
ukusu - biber po ukusu*

Ribu prosušite i propasirajte. Dodajte jaja, kiselu pavlaku, so i biber. Sve dobro unutite. Podmažite maslacem uzdužni pleh za rolat i pospite mrvice. Sipajte ribu i pecite 1 sat na 180°C. Ohladite. Premažite kolač majonezom.

Služite hladno.

11. O s lić sa sosom od oraha

*750 g narezaka os lića - 100g brašna - 100g mrvica od hleba - 5
jaja - 1 limun - 3 dcl sosa od oraha (recept br. 489) - 1 kaš ića
aleve paprike - 1,5 dcl ulja - so po ukusu - biber po ukusu*

Riblje nareske operite, posolite i zakiselite limunom. Zatim uvaljajte u brašno, pa u dva umućena jajeta sa biberom i alevom paprikom i na kraju u mrvice. Pržite na vrelom ulju.

Procedite, na svaki narezak stavite po dva koluta tvrdo kuvanog jajeta i prelijte sosom od oraha.

Služite toplo.

12. List sa plavim patlidžanom

4 lista po 350g - 4 plava patlidžana - 4 paradajza - 1 glavica crnog luka - 1 veza peršuna - 1 dcl belog vina - 1 dcl ribljeg bujona - 100g kisele pavlake - 50g maslaca - 50g mrvica od hleba - so po ukusu - biber po ukusu

Uzduž secite plave patlidžane napola. Pecite ih sa ljuskom u pećnici 40 minuta. Ohladite. Izdubite ih.

Izvađeno meso od patlidžana sameljite zajedno sa oljuštenim paradajzom, lukom i peršunom.

Listove očistite i isecite nareske. Od glava, peraja, kostiju i kože skuvajte bujon koji odmah procedite.

Nalijte nareske 1 dcl bujonom, vinom i kuvajte na umerenoj toploti 15 minuta. Izvadite nareske rešetkastom kašikom. Vino i bujon sipajte u meso od patlidžana i dinstajte dok sos ne uvri. Umešajte kiselu pavlaku. Posolite i pobiberite.

Izdubljene polutke nadevajte do polovine nadevom, zatim stavite narezak od lista i odozgo opet nadev. Pospite mrvicama hleba, stavite maslac i pecite u pećnici 20 minuta na 225 °C.

Služite toplo.

13. List sa pečurkama

4 lista - 100g maslaca - 100g pečuraka - 2 glavice crnog luka - 1 veza peršuna - 2,5 dcl belog vina - 1 kašika senfa - 1 struk estragona - 1 kašika vinskog sirćeta - 2 kašike paradajz-pirea - 2 žumanca - 20g mrvica hleba - sok od 1 limuna - so po ukusu - biber po ukusu

Listove očistite i odstranite kožu, posolite ih i pobiberite spolja i iznutra. Zatim ih spustite u posudu podmazanu maslacem, Popite lukom i seckanim peršunom.

U posebnoj manjoj posudi skuvajte maslac, vino, senf, estragon, sirće, luk i paradajz. Ovim sokom prelijte ribu i pecite u pećnici 30 minuta.

Zatim izvadite polovinu soka i u njemu umutite žumanca i pečurke. Ovim prelije ribu, pospite mrvice, peršun i zalijte limunovim sokom. Pecite dalje u pećnici 20 minuta.

Služite toplo.

14. Puding od filea lista sa sosom od vina

400g filea očišćenih filea od lista - 2 jajeta - 2,5 dcl slatke pavlake - sitno iseckan list bosiljka - beli biber - so

sos: *0,5l roze vina - 1 glavica crnog luka - 200g rashlađenog maslaca - beli biber - so*

Očišćene filee od lista izmiksirajte u mikseru. Dobro umutite jaja, izmiksirajte list, pavlaku, beli biber, bosiljak i so.

Dobro umućenu masu razlijte u male modle namazane maslacem. Kuvajte (pecite) u plehu sa vodom u prethodno zagrejanoj pećnici 45 minuta na 220 °C. Služite toplo sa sosom od vina.

Sos: Vino kuvajte sa sitno sečenim lukom. Kad luk sasvim omekša, dodajte parčiće maslaca, beli biber i so. Mutite na vatri 5 minuta.

15. B a k a l a r n a b o k e š k i n a č i n

3/4kg suvog bakalara - 1 kg krompira - 5 glavica crnog luka - 1 limun - 2 lovorova lista - 1 veza peršuna - 1,5 dcl maslinovog ulja - 10 zrna bibera - so po ukusu - biber po ukusu

Bakalar potopite u mlaku vodu i ostavite da stoji 2 dana. Svakog dana dva puta menjajte mlaku vodu.

Posle 2 dana bakalar ponovo operite u mlakoj vodi, površinski ga očistite i kuvajte sa biberom u zrnju, 1 glavicom luka i 1/2 limuna u kolutove sečenog. Kuvajte 1 sat, pa dodajte soli po ukusu. Kuvajte dalje dok bakalar ne omekša (oko 3 sata). Ocedite bakalar očistite od kostiju. Izmrvite ga. Skuvajte i oljuštite krompir. Isecite ga na kolutove kao za salatu. Izmešajte ga sa bakalarom, dodajte seckan luk, biber, so, maslinovo ulje i seckan peršun. Sve dobro izmešajte i služite mlako.

16. Riblji marinat

2 kg mešana morske ribe - 2 dcl maslinovog ulja - 2 dcl ulja - 3 glavice crvenog luka - 2 dcl belog vina - 2 dcl vinskog sirćeta - 3 lista lovora - 2 struka ruzmarina - 2 karanfilića - 2 limuna - 100g brašna - 10 zrna bibera - so po ukusu

Očistite, posolite, pobiberite i uvaljajte ribu u brašno.

Izmešajte ulja, ugrijte i ispecite ribu.

Izvadite ribu i stavite u vatrostalnu posudu.

Na zaostalom ulju ispržite luk, nalijte vino, sirće, dodajte lovor, ruzmarin, karanfilić, biber u zrnu i so. Sve kuvajte 3 minuta.

Ovaj marinat prelijte preko pržene ribe, dodajte limun sečen na kolutove i kuvajte još 2 minuta.

Ohladite. Poklopite i ostavite u hladnjaku 5 dana.

Služite hladno.

17. Paradajz punjen tunjevinom

6 komada paradajza - 200g sira fete - 100g kisele pavlake - 100g maslaca - 1 kutija tunjevine u ulju - 1 glavica luka - 90g majoneza - so - biber

Paradajze izdubite i ostavite da se ocede. Sir izgnječite, dodajte procedenu tunjevinu, pavlaku, istopljen maslac, sitno isečen luk, majonez, biber i so. Sve dobro umutite. Puniti paradajze, i stavite u hladnjak 2 sata. Ukrasite.

18. Tunjevina na domaćinačin

750g narezaka od tunjevine - 100g maslaca - 2 glavice crvenog luka - 1 kašika brašna - 5 dcl belog vina - 100g paradajz-pirea - 200g pečurki - 200g paradajza - sok od 1 limuna - so po ukusu - biber po ukusu

Tunjevinu kuvajte 6 minuta. Ocedite. Prepržite je na maslacu s obe strane. Izvadite ribu i na maslacu pržite luk, brašno, zalijte vinom, pireom od paradajza, 2 dcl vode i sokom od limuna.

Posebno na maslacu izdinstajte pečurke i oljušteni i od semenki očišćeni paradajz.

U vatrostalni sud stavite tunjevinu, prelijte sosom i dinstajte 50 minuta. Na kraju dodajte pečurke i paradajz.

Služite toplo.

19. Krompir punjen škrapinom

10 krompira - 400g škrapine - 2 jajeta - 100g maslaca - 20g suve slanine - sok od 1 limuna - 1 veza peršuna - 1 kašika kapra - 10 zrna bibera - so po ukusu - biber po ukusu

Krompire operite i napola obarite. Izdubite ih. Škrapinu stavite da se kuva. dodajte biber u zrnu, limunov sok i 1/2 veze peršuna. Kuvajte 10 minuta. Ribu ocedite, propasitajte, dodajte seckanu slaninu, jaja, seckan peršun, kapar, so i biber. Izmešajte i punite krompire.

Poređajte krompire u vatrostalni sud podmazan maslacem. Na svaki krompir stavite po grumen maslaca.

Pecite u pećnici 30 minuta na 200 °C.

Služite toplo.

20. M o r s k i k r š

1 paket kisnatog testa - 500g očišćenih dagnji (ili skampa ili mešavine dagnji i skampa) - 300g tvrdog sira - 2 kašike kapra - 400g kisele pavlake - 4 jajeta - so - biber

Ratanjite testo i stavite ga u okruglu tepsiju (34cm). Odozgo stavite tanke režnjeve sira. Pospite dagnjama (skampima), kaprom i zalijte umućenom pavlakom sa jajima. Pobiberite.

Pecite u pećnici 40 minuta na 220 °C.

Služite toplo.

21. Raskošnim orskikrš

1 paket lisnatog testa - 2 kutije tunjevine u ulju - 1 kutija kavijara (100g) - 2 glavice crnog luka - 1 limun - 300g tvrdog sira - 400g kisele pavlake - 4 jajeta - so - biber - 75g maslaca

Isitnite luk i prodinstajte ga na maslacu.

Tunjevinu procedite, izgnječite i izmešajte sokom od limuna.

Rastanjite testo, stavite ga u tepsiju (34cm). Odozgo stavite tanke režnjeve sira. Pospite luk, tunjevinu, kavijar, zalijte umućenom pavlakom sa jajina. Pobiberite.

Pecite u pećnici 40 minuta na 220 °C.

Služite toplo.

22. Losos kiš

1paket lisnatog testa - 300g tvrdog sira - 2 glavice crnog luka - 75 g maslaca - 300g dimljenog lososa - 400g kisele pavlake - 4 jajeta - so - biber

Isitnjen luk propržite na maslacu.

Rastanjite testo i stavite ga u tepsiju (34 cm). Odozgo stavite tanke reznjeve sira. Pospite luk, losos u komadima i zalijte umućenom pavlakom sa jajima. Pobiberite.

Pecite u pećnici 40 minuta na 220 °C.

Služite toplo.

23. Skuše u fo liji

2 skuše po 600g - morska so - 4 veze m irođ ije - 300g maslaca - alu-folije

Dobro operite i očistite skuše. Utrobu svake skuše napunite sa 3 veze zeleni prethodno očišćene i oprane. Svaku posebno upakujte u alu-folije koje su namazane debelim slojem maslaca.

Pecite u pećnici 45 minuta na 220 °C.

Služite toplo uz mirođiju kao ukras.

24. Koktel od skampa

1 1/2 kg skampa - 150g kisele pavlake - 1 kašika senfa - 2 kašike pirea od paradjza - 2 paradjza - 1 glavica zelene salate - sos od majoneza od 3 jajeta recept br.487 - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte skampe i očistite. Odvojite krupnije komade od trupa.

Umutite sos-majonez sa kiselom pavlakom, senfom, paradjz -pireom, solju i biberom.

Paradjz oljuštite, očistite od semena i isitnite na manje kocke. Odvojite nekoliko listova zelene salate, a ostalo isecite na rezance. Isitnjen paradjz i salatu dodajte majonezu i izmešajte. Tome dodajte i sitnije komade i repove skampa pa sve izmešajte.

Servirajte za svakog gosta koktel u posebnoj čaši. Na dno čaše stavite isitnjen led, zatim list zelene salate, dva-tri krupnija komada skampa pa zalijte izmešanom masom. Odozgo stavite kolut limuna.

Ostavite nekoliko sati u hladnjaku. Služite hladno.

25. Skam p i sa pirinčem

1 kg skampa - 250g pirinča - 1 kašičica senfa - 1/2 kašičice sardel-paste - 3 kašike maslinovog ulja - sok od 1 limuna - 2 kašike kapra - 100g maslinki - 1 limun - 4 belanceta - so po ukusu - biber po ukusu

Skuvajte skampe, očistite i isitnite. Nekoliko krupnijih ostavite za ukras. Skuvajte pirinač, ocedite ga i operite u hladnoj vodi.

Dobro umutite ulje, sok od limuna, senf i sardel-pastu.

Ovu mešavinu pomešajte sa pirinčem, skampima, kaprom, tvrdim belancima seckanim na kockice, isitnjenim maslinkama, solju i biberom.

Ukrasite većim komadima skampa i limunom sečenim na kolutove.

Služite hladno.

26. Rižoto od skampa

*1 kg skampa - 2 glavice crnog luka - 1,5 dcl maslinovog ulja -
1/2 kg paradajza - 400g pirinča - 1 veza peršuna - 50 g
parmezana - 1/2l supe od skampa - so po ukusu - biber po
ukusu*

Skampe skuvati. Sačuvajte 1/2 litra vode u kojoj su se skampi kuvali. Očistite i isitnite skampe. Na ulju propržite seckan luk da omekša. Dodajte skampe, paradajz i pitinač. Malo prodinstajte. Zatim sipajte vodu od skampa, seckan peršun, so i biber.

Pirinač je gotov kada tečnost ispari.

Pospite parmezanom.

Služite toplo.

27. Omlet od hrena sa krevetama

1 veza peršuna - sok od 2 limuna - biber krupan - 1 kašika ulja - 300g kreveta - 800g krompira - 1 koren svežeg hrena (dug 6 cm) - 2 žumanca - 100g kisele pavlake - 1 kašika brašna - ulje za prženje

Peršun isitniti i sa sokom od limuna, solju, biberom i uljem napraviti marinat u koji ćete umešati krevete i ostaviti da postoje 30 minuta.

Krompir operite, očistite i izrendišite na krupno. Hren oljuštite i izrendišite na sitno. Krompir, hren, žumanca, pavlaku i brašno sve dobro izmešajte. Začinite po ukusu.

U vrelom ulju pržite manje omlete i služite sa mariniranim krevetama.

28. Skampi u pilećem mesu

2 komada većih pilećih grudi - 100g kuvanog spanaća - 100g kisele pavlake - 4 veća skampa - 100g maslaca - so - biber

Od belog pilećeg mesa izvadite nareske. Isecite nepravilne krajeve. Ovlaš istucite nareske.

Parčiće od krajeva ispirajte u mikseru sa solju i kiselom pavlakom. Dodajte obareni spanać. Celu masu umutite i začinite. Pileće nareske namažite ovom masom.

Prethodno obarene skampe poređajte na svaki premazani narezak. Nareske urolajte i zapakujte u prethodno dobro maslacem namazanu alu-foliju. Pakete poširajte u vodi 40 minuta. Ostavite da se ohladi u vodi. Otpakujte i služite u debljim komadima.

29. Školjke Sen Žak

4 dcl pileće supe - 4 dcl belog vina - 1 kg školjki Sen Žak ili dagnji - 3 praziluka - 1 veza celera - 1 veza peršuna - 1 lovorov list - 350g pečuraka (šampinjona) - 10 zrna bibera - so po ukusu

Pariski sos: *150g maslaca - 2 kašike brašna - 2 dcl mleka - 2 žumanca - 200g kisele pavlake - sok od 1/2 limuna - 1 dcl supe od školjki - 100g parmezana - so po ukusu - biber po ukusu*

Kuvajte supu, vino, praziluk, celer, peršun, lovor, biber u zrnu. Kuvajte dok povrće ne omekša. Ocedite. U ocedenu supu stavite školjke i pečurke. Kuvajte 15 minuta. Ocedite i sipajte školjke i pečurke u posudu iz koje ćete služiti. Od supe zadržite 1 dcl za sos.

Pariski sos: Ugrejte maslac, dodajte brašno. Sipajte supu i mleko. Mutite ručnim mikserom. Stavite na plotni stalno mešajući dok smesa ne postane gusta i glatka. Dodajte umućena žumanca i kiselu pavlaku. Posolite, pobiberite i stavite limunov sok.

Školjke i pečurke izmešajte sa 2/3 sosa. Sipajte u vatrostalnu posudu ili za svakog gosta u po jednu školjku. Odozgo nalijte ostatak sosa i pospite parmezanom.

Pecite na umerenoj toploti 20 minuta.

Služite toplo.

30. Vekna od pirinča sa dagnjama

300g dagnji iz konzervi - 1 glavica crnog luka - 2,5dcl belog vina - 250g kisele pavlake - 100g maslaca - 1 kašika brašna - 1 veza mirođije - 1 ljuta papričica - sok od 2 limuna - 2 kašike Vorčester sosa - 300g pirinča - 3 dcl bistre supe - 1 dcl maslinovog ulja - so po ukusu - biber po ukusu

Dinstajte dagnje, crni luk, vino, kiselu pavlaku, so i biber. Ne sme da proključa. Izvadite dagnje, a u sok stavite 50g maslaca, brašno, seckanu mirođiju, seckanu papričicu i sok od 1 limuna. Promešajte. Kuvajte 2 minuta. Vratite dagnje u kuvajte još 5 minuta. Zalijte Vorčester-sosom.

Iseckan luk propržite na maslacu, dodajte pirinač, so i biber. Nalijte supom i dinstajte pirinač dok supa ne ispari. Kada je pirinač gotov, izmešajte ga sa maslinovim uljem i sokom od 1 limuna.

Oblikujte veknu od pirinča u posudi iz koje ćete služiti i zalijte pripremljenim dagnjama.

Služite toplo.

31. Dagnje na buzaru

1 kg dagnji - 2 dcl maslinovog ulja - 4 dcl belog vina - 2 kašike začina od sušenog povrća - 1 limun - 1 veza peršuna - 10 zrna bibera

Dobro operite i istružite dagnje.

Stavite u veliki lonac i nalijte vino, ulje, dodajte začini od sušenog povrća, limun u kriškama, peršun i biber.

Kuvajte na umerenoj toploti.

Dagnje su gotove kada se otvore. Služite sa bujonom u kom su se kuvala.

32. Rizoto od dagnji

*2 kg dagnji spremljenih na buzaru recept br. 458 - 300g p irinča
- 1 glavica luka - 1 dcl maslinovog ulja - 50 g parmezana - 2
kašike kapra - so po ukusu - biber po ukusu*

Dagnje spremite na buzaru. Izvadite ih iz školjki. Stavite ih u bujon u kome su se kuvale.

Ugrejte ulje. Propržite pirinač i glavicu luka. Nalijte dagnjama i bujonom. Posolite i pobiberite, dodajte kapra i dinstajte dok bujon ne ispari.

Pospite parmezanom i služite toplo.

33. Salata od dagnji

500g očišćenih dagnji - 1 manja glavica crnog luka - 5 velikih maslinki - 1 kašičica kapra - 1 veza peršuna - 1 kašičica senfa - 0,75 dcl maslinovog ulja - sok od 1/2 limuna - so

Dagnje prokuvajte 15 minuta, ohladite. Sav zeleni isitnite, umutite sa uljem i limunovim sokom. Dodajte dagnje i polako izmešajte.

34. Punjene lignje

1 1/2 kg lignji - 2 dcl maslinova ulja - 2 dcl belog vina - 2 veze peršuna - 100g mrvica od hleba - so po ukusu - biber po ukusu (krupno mleven)

Lignje operite i očistite. Iz svake lignje izvadite kost.

Pipke od lignji sitno iseckajte i izmešajte sa seckanim peršunom, mrvicama od hleba, 0,5 dcl ulja, solju i biberom. Dobro izmešajte i nadevajte lignje ovim nadevom.

Redajte ih u podmazanu vatrostalnu posudu. Zaližite vinom i 1,5 dcl ulja. Pržite u pećnici 1 sat na umerenoj toploti.

35. Rizoto od lignji

*1kg lignji - 1 dcl maslinovog ulja - 2 glavice crvenog luka - 350g
pirinča - 2 kašike pire od paradajza - 50 g maslaca - 6 dcl
bistre supe - 1 celer - 1 dcl belog vina - 50g parmezana - 1
kašika kapra - so po ukusu - biber po ukusu*

Operite i očistite lignje. Isecite ih na komade. Prepržite ih na ulju, dodajte seckan luk, riban celer, so i biber. Nalijte vinom i dinstajte dok lignje ne omeknu. Dodajte pirinač, maslac, paradajz- pire, kapar i supu.

Pospite parmezanom.

Služite toplo.

36. Lignje na salati

1 kg lignji - 0,5 dcl ulja - 1 dcl maslinovog ulja - 4 glavice crvenog luka - 1 veza peršuna - 2 kašike kapra - 100g maslinki - sok od 1 limuna - so po ukusu - biber po ukusu

Lignje operite, očistite i iz svake izvadite kost.

Stavite vodu sa uljem i kuvajte 1 sat. Kada su lignje omekšale, isecite ih na kolutove. Ohladite. Dodajte luka sečenog na kolutove, seckan peršun, seckane maslinke, kapar, maslinovo ulje, sok od limuna, so i biber. Sve izmešajte.

Služite hladno.