
Kalmary w cieście

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3271 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

450 g sprawionych i oczyszczonych kalmarow,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

sok z 1 cytryny,

1 lyzka oliwy,

sol, pieprz,

oliwa do smazenia.

Ciasto:

1 jajo,

250 g mleka,

150 g maki.

Sos:

5 duzych pomidorow,

1 lyzka siekanej bazylii,

150 g masla,

120 ml bialego wytrawnego wina,

3 zoltka.

1. Kalmary pokroic w krazki i ulozyc w plaskim kamionkowym naczyniu. Posolic,

dodac pieprz, pietruszke, oliwe i sok z cytryny. Wymieszac i marynowac w tej

mieszaninie 2 godz.

2. Pomidory sparzyc wrzatkiem. Obrac, wypestkowac, nastepnie zmiksowac. W rondelku zagotowac wino. Zmniejszyc ogien, i caly czas intensywnie ubijajac dodawac po kawalku maslo i kolejne zoltka. Gdy sos zagesci sie dodac sol,

pieprz, bazylie i przetarte pomidory, nie przestajac ubijac sosu. Zdjac z

ognia i trzymac w cieple.

3. W misce roztrzepac jajo, dodac mleko i ubijajac dodawac po trochu make.

Ciasto musi byc geste.

4. Kalmary wyjac z marynaty, osaczyc, maczac w cieście i smazyc w duzej ilosci

oliwy na ciemnozloty kolor.

5. Usmazone polac sosem i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 36.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)