
Smazone kalmary

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2746 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

1 kg kalmarow,

250 ml oleju,

150 g maki,

2 lyzki soli,

2 cytryny,

pieprz.

1. Kalmary oczyszcic i natrzec sola, odstawić na kilkanascie minut w chłodne miejsce.
2. Oplukac dokładnie z soli, zostawic do obcieknienia, suche pokroic na kawalki
3. Olej rozgrzac w głębokiej patelni. Kalmary obtoczyc w mace i zanurzac w goracym oleju, gdy nabiora złocistego koloru wyjac lyzka durszlakowa.
4. Podawac gorace ze swiezo zmielonym pieprzem, udekorowane czastkami cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 34.

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