

# Smažené kalamáry v těstíčku Kari



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 2

**323** kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **9 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/smazene-kalamary-v-testicku-kari>

## Příprava

Zmražené Kalamari necháme skoro rozmraznout, aby tam nebyl případně led či námraza. Připravíme si těstíčko z vejce, mouky, mléka, kari a soli. Hustotu těsta je potřeba upravit tak, aby se kroužky dobře balily, ne příliš řídké. Na rozpáleném tuku osmažíme na pánvi dozlatova, jsou poměrně rychle hotové. Dáme na mísu vyloženou ubrouskem, který nasákne přebytek tuku.

## Ingredience

- 500 dkg Kalamari kroužky
- 1 vejce
- 6 lžic hladké mouky
- 1 dcl mléka
- 1 lžička kari koření
- 1 lžička soli

## Kategorie

Česká, Diabetická, Celoročně, Ryby a dary moře, Exotika, Labužník, Hlavní chod

### Tip k receptu

Přidávám syrovou zeleninu jako oblohu a kousek citronu. Nejlepší příloha je bramborová kaše, s bazalkou či jinými bylinkami, ale pozor, aby nepřebily chuť jídla samotného.

