

Smažené kalamáry v kabátku

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 4

992 kalorií , **3 g** cukrů , **18 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazene-kalamary-v-kabátku>

Příprava

Kalamáry vykucháme, očistíme, nakrájíme na kolečka. Ve 100 ml olivového oleje rozmícháme citrónovou šťávu, sůl a pepř. Kalamárové kroužky navrstvíme do vyšší nádoby, zalijeme připravenou zálivkou a necháme cca 2 hodiny marinovat. Těstíčko připravíme jednoduše rozmícháním mouky v mléce s vejcem. Kalamáry pak v těstíčku namáčíme a smažíme na rozpáleném oleji z obou stran dozlatova.

Ingredience

- 1/2 kg kalamarů
- lžíce soli
- 2 lžičky pepře
- 1 dcl citrónové šťávy
- 150 ml olivového oleje
- 150 g hladké mouky
- 1 vejce
- 250 ml mléka

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Předkrm