

Smažené kalamáry

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mražené kalamáry (800g) 1 balíček
- **podle chuti**
- citronová šťáva 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks
- **těstíčko**
- vejce 1 ks
- citronová šťáva 1 lžička
- mléko 4 lžíce
- sůl 0.5 lžička
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 1

Postup:

Mražené kalamáry rozložíme na utěrku a necháme je při pokojové teplotě povolit.

Vymícháme vejce, mouku, sůl a citronovou šťávu do hustšího těstíčka. Podle potřeby rozředíme mlékem.

Do pánve s vyšším okrajem nalijeme větší množství oleje a rozpálíme ho. Kalamáry po jednom

obalujeme v těstíčku a "vhazujeme" do oleje. Necháme chvíli zatáhnout a pak je opatrně odlepíme ode dna. Kalamáry smažíme z každé strany 2 - 3 minuty do zezlátnutí. Usmažené kalamáry klademe na papírové utěrky, které z nich vysají přebytečný olej.

Smažené kalamáry rozdělíme na talíře a jednotlivé porce si podle chuti pokapeme citronovou šťávou. Vhodnou přílohou jsou hranolky, tatarka a zeleninová obloha nebo zeleninový salát.