

Prženi kalamari



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** zamrznutih očišćenih kalamara
- **1 kašika** oštrog brašna
- **1 kašika** kukuruznog brašna
- **1 kašičica** kukuruznog griza
- **malosoli**
- **malo** maslinovog ulja

Priprema

Kalamare ostaviti preko noci na sobnoj temperaturi da se odlede, zatim ih oprati i osušiti kuhinjskim papirnim ubrusom.

U dubokom tanjiru pomešati oštro brašno, kukuruzno brašno, kukuruzni griz i so. U tu smesu uvaljati krakove i cela tela kalamara.

U tiganju zagrejati maslinovo ulje i kalamare staviti da se kratko prže na srednjoj temperaturi, samo da dobiju lepu žutu boju.

Kalamari se ne smiju dugo pržiti jer što se duže prže postaju gumastiji, a kratkim prženjem su socni.

Pržene kalamare odlagati na kuhinjski papirni ubrus da upije masnocu. Servirati sa prženim pomfritom ili kuvanim krompirom.

Savet

U duanu sam naišla na zamrznute kalamare (lignje). Kako su bili veoma sitni odlučila sam da ih ostavim u celo i nisam se razoarala. Meni su i na taj nain bili odlini (ja ih izuzetno volim)