Chrupiące krążki kalmarów

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- tuby kalmarów świeże lub mrożone - 2 szt.
- duże jajko BIO - 1 szt.
- sól, pieprz BIO - 1 trochę
- bułka tarta BIO - 1 szklanka
- gęsty jogurt BIO - 1/2 szklanka
- siekany świeży koperek BIO - 2 garść
- olej do gotowania i pieczenia BIO - 1 trochę

Dodatkowe info:

Bułkę tartą możemy zastąpić mąką kukurydzianą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalmary, jeśli są mrożone, rozmrażamy, dokładnie myjemy. Kroimy ostrym nożem na cienkie plasterki, dokładnie osuszamy papierowym ręcznikiem. Bułkę tartą przesiewamy przez sito, musi być bardzo drobna. Jajko roztrzepujemy w misce, solimy.

KROK 2: Olej rozgrzewamy na patelni, powinno być go tyle, żeby krążki były do połowy zakryte. Każdy krążek zanurzamy najpierw w jajku, potem w bułce. Smażymy na złoto, po kilka minut z każdej strony.

Jogurt mieszamy z koperkiem, doprawiamy solą i pieprzem.

Krążki osączamy na ręczniku papierowym i podajemy z sosem jogurtowym.
Smacznego.