Kalmary z papryką

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- kalmary krążki mrożone - 25 dag
- papryka czerwona - 3 szt.
- cebula czerwona - 2 szt.
- ocet balsamiczny - 120 ml
- cukier trzcinowy - do smaku
- sól - do smaku
- masło - 3 łyżka
- jajko - 1 szt.
- sezam biały - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Krążki kalmarów rozmrozić i oprószyć do smaku solą i pieprzem. Jajko roztrzepać i maczać w nim kalmary następnie panierować w sezamie. Smażyć na złoty kolor z obu stron. Paprykę opłukać i osuszyć pokroić w paseczki, cebulę obrać i pokroić w piórka. Cebulę z papryka podsmażyć na roztopionym maśle aż będzie miękka. Paprykę polać octem balsamicznym, doprawić do smaku sola i cukrem. Wymieszać i smażyć jeszcze pod przykryciem na małym ogniu około 2-3 minuty. Na talerze wyłożyć usmażoną paprykę z cebulką a następnie usmażone kalmary.