



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Kalmary w czarnym sosie

Coś dla fanów kalmarów

Składniki:

- kalmar, 150 g
- śmietana, 50 g
- musztarda, 1 łyżk.
- koperek, 3 g
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Tuszki (nie rozmrożone) wrzucić do wrzącej, osolonej wody, gotować do miękkości — odcedzić i studzić. Musztardę rozmieszać śmietaną, dodać sól, cukier, pieprz i kwasek cytrynowy smaku oraz posiekany koperek. Kalmary drobno pokroić, dodać musztardę i wymieszać. Podawać z ziemniakami i ogórkiem kiszonym. Można stosować również inne surówki.

