



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

Kalmary w śmietanie

Naprawdę pyszny przepis

Składniki:

- kalmar, 150 g
- cebula, 50 g
- śmietana, 50 g
- mąka , 2 g
- olej, 10 g
- sól, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- przyprawa do ryb, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ugotować kalmary w osolonej wodzie. Cebulę drobno pokroić, udusić na tłuszczu na złoty kolor. Oczyszczone pieczarki pokroić w plastry, dodać do cebuli — poddusić. Śmietanę rozmieszać z mąką, dodać sól, paprykę i przyprawę do ryb, połączyć z duszoną cebulą i zagotować. Kalmary pokroić w paski, włożyć do śmietany (rozcieńczyć wodą w miarę potrzeby). Podawać na gorąco z ryżem, kaszą gryczaną lub ziemniakami.

