

## Kalmary w białym winie i pomidorach



### SWEETANDCHILI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kalmary</b>	500 g
<b>pomidory</b>	2
<b>cebula</b>	1
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>bazylia świeża</b>	1 łyżka
<b>białe wino</b>	1/2 szklanki
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalmary rozmrozić, odsączyć z wody. Cebulę pokroić w piórka, a następnie razem z kalmarami wrzucić na rozgrzany olej. Smażyć na średnim ogniu ok. 10 minut od czasu do czasu mieszając, by składniki nie przywarły do patelni. Dodać pokrojonego w drobną kostkę pomidora, wymieszać i smażyć jeszcze 5 minut. Następnie dodać posiekany czosnek i bazylię oraz łyżkę mąki, całość zasmażać ok. minuty cały czas mieszając, następnie wlać wino, wymieszać i zagotować. Podawać ze świeżym pieczywem lub grzankami.