

Kalmary z grilla



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mrożone kalmary w tubie	30 dkg
oliwa	
oliwki	
sok z połowy cytryny	
koper	
oliwa	6 łyżek
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalmary rozmróz i delikatnie osusz papierowym ręcznikiem. Następnie posmaruj je dokładnie pędzelkiem umoczonym w oliwie. Ułóż na rozgrzanym ruszcie i grilluj przez 15 minut. Potem przełóż na drugą stronę i grilluj 10 minut.

Przygotuj sos: sok z cytryny, oliwę z oliwek i koper przełóż do wysokiego naczynia. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Zmiksuj blenderem na gęstą masę. Gorącego kalmara zdejmij z grilla i natnij tubę w paseczki. Serwuj z sosem, oliwkami i zgrillowanym chlebkiem pita.