

Ocvrti kalamari



Priprava:

Za **ocvrte kalamare** lignje najprej očistimo. Narežemo jih na približno centimeter široke kolobarje. Lovk ne razrežemo, ampak jih pustite cele in jih osušimo v čisti krpi ali papirnati brisači.

Preden jih vstavimo v ponev, jih povaljamo v moki. Nato jih ocvremo v večji količini vročega olja. Ne cvrite jih preveč naenkrat, da se ne bo olje shladilo.

Ocvrte lignje posolimo in postrežemo z rezino limone. Zraven se večinoma servira ocvrti krompir, sezonsko solato ali katero izmed majoneznih omak.

Nasvet:

Lignje nikar ne pustite stati v moki, saj bo vlaga z lignja uničila plast moke in cvrtje ne bo slastno. Lignje povaljajte v moki tik preden jih namočite v vroče olje!

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Vrsta menija: glavna jed

Sestavine za 4 porcije:

- 1 kg neočiščenih lignjev
- ostra moka
- olje za cvrtje
- 1 limona