



www.moji-recepti.net

Recept:

Ocvrti lignji (kalamari)

Sestavine:

820 g lignjev
1 x ostra moka
1 x olje
1 x sol
1 x limona



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Lignje najprej očistimo in jih narežemo na približno 1 cm debele kolute. Ko zaključimo z rezanjem, jih dobro osušimo s papirnatimi servietami.
- V globoki krožnik vsujemo ostro moko in v njej povaljamo vnaprej narezane kolobarje in lovke.
- Lovke in kolobarje damo v cedilo, kjer odpade odvečna moka.
- Olje segrejemo na približno 175 °C. Ko je olje segreto, dodamo kalamare v olje in jih cvremo približno 3 minute. Dolžina cvretja je odvisna od debeline kolobarjev in velikosti lignja.
- Ocvrte kalamare na koncu odcedimo in jih položimo na krožnik. Kalamarom dodamo po želji sol in limonin sok. Postrežemo jih lahko s prilogo po okusu in omako.