



przepisy.pl

## Grillowane kalmary - VIDEO



 10 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kalmary - 750 gramów
- Przyprawa Koreański Grill Knorr** - 1 opakowanie
- chili - 1 sztuka
- limonka - 1 sztuka
- ziarna sezamu - 1 łyżka
- natka kolendry - 1 pęczek
- olej sezamowy z palonych ziaren - 1 łyżka
- sos sojowy słodki - 3 łyżki
- sos rybny - 2 łyżki
- sól - 2 szczypty

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Kalmary oczyść z błon, dokładnie je umyj. W razie potrzeby pokrój owoce morza na mniejsze kawałki i oprósź delikatnie solą. Drobno posiekaj chili, wyciśnij sok z limonki, a także poszatkuj natkę kolendry. Połącz olej sezamowy, chili, sosy rybny i sojowy oraz przyprawę Koreański Grill Knorr. Marynatę podziel na dwie części.
2. Do jednej części włóż kalmary i starannie wymieszaj je z sosem. Pozostaw kalmary w marynacie na kilka godzin.
3. Następnie piecz kalmary na mocno rozgrzanym grillu po kilka minut z każdej strony, uważając, żeby się nie przypaliły. Gotowe mięso posmaruj sosem. Przed podaniem posyp natką kolendry i sezamem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)