



przepisy.pl

Pikantne kalmary w sosie słodko kwaśnym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kalmary mrożone - 4 sztuki
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 2 szklanki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- papryczka chili - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- cytryna - 1 sztuka
- zielona sałata
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania sosu. Fix Knorr połącz z dwiema szklankami wody, zagotuj i zdejmij z ognia.
2. Chili, czosnek i natkę pietruszki posiekaj drobno i dodaj wszystko do sosu.
3. Kalmary rozmroź. Następnie przetnij wzdłuż na pół, aby powstał duży plaster. Każdy plaster ponacinaj końcówką noża na krzyż.
4. Teraz wytnij z kalmara paski o szerokości 4 cm. Każdy potnij na trójkąty.
5. Kalmary przełóż do miski. Dopraw oliwą oraz szczyptą soli i pieprzu.
6. Rozgrzej bardzo mocno patelnię. Następnie usmaż kalmary przez kilka sekund.
7. Następnie zdejmij je z patelni i wrzuć do przygotowanego wcześniej sosu. Dodaj sok i skórkę z cytryny, wymieszaj i podawaj na liściach sałaty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl