

Кальмары в кляре

5-6 кальмаров, 3 яйца, 100 г муки, 100 г молока, сок 1 лимона, 200 г сыра, 500 г растительного масла, молотый черный перец, соль.

Кальмары очистить от плёнок, промыть, 2-3 минуты подержать в подсоленной кипящей воде, нарезать кольцами и уложить в миску. Сбрызнуть соком лимона, посолить, поперчить, добавить растительное масло и поставить на 20-30 минут в прохладное место.

Приготовление кляра: *в молоко добавить взбитые яйца, муку, лимонный сок, соль, перец и всё взбить. Тесто должно получиться консистенции сметаны.*

Кольца кальмаров обмакнуть в кляр и жарить в раскаленном масле до золотистого цвета. Затем вынуть из масла, посыпать тёртым сыром и зеленью