

Кальмары в тесте

3 тушки кальмара без головы, 1 чайная ложка виноградного вина, 20 г растительного масла.

Для теста: 300 г муки, 250 г молока или воды, 1 ст. ложка растительного масла, 6 яиц, 300 г растительного масла для жарки, по 0,25 чайной ложки соли и сахара.

Кальмара промыть, удалить хитиновую пластинку, нарезать кольцами.

Смешать вино, растительное масло, соль и перец. Залить маринадом кальмаров и мариновать 30 минут.

Приготовление теста: муку развести молоком, добавить масло, яичные желтки, растертые с солью и сахаром, и хорошо размешать. Яичные белки взбить до устойчивой пены и подмешать к тесту.

Колечки кальмаров с помощью вилки опустить в тесто, а затем сразу – в нагретое масло. Жарить до румяной корочки.

Подавать с ломтиком лимона и зеленью.