

Кальмары, фаршированные шампиньонами

3 филе кальмара, 150 г мелких шампиньонов, 1-2 лавровых листа, по 20 г корней петрушки и укропа, уксус или сок лимона, перец горошком, соль.

Кальмары очистить от плёнки и промыть. В течение 2-3 минут отварить их в подсоленной воде.

Положить в воду по вкусу перец горошком, соль, сок лимона (уксус), корни и стебли петрушки и укропа. Довести до кипения. В кипящий отвар положить шляпки шампиньонов, проварить 3-5 минут и оставить в маринаде на 4-5 часов. Затем грибы вынуть из маринада и нафаршировать ими отваренные тушки кальмаров.

Готовую холодную закуску выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки, ломтиками лимона и грибами.