Закуска "Кальмарчики"



Что нужно:

- кальмары (готовые в маринаде, а можно и заморозка) - 400 г;
- яичный белок - 4 шт;
- мука - 1/2 стакана;
- вода - 1/2 стакана;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты. Сразу отмечу, если вы берёте готовые в маринаде, конечно, в итоге у вас получатся более ровные колечки. Если вы берёте кальмар, просто тушки и будете нарезать самостоятельно, получатся менее ровные кружочки, но уверяю вас, будет также супер вкусно!
2. Выкладываем наши кальмары на салфетку, дабы ушла лишняя жидкость.
3. Если мы взяли тушки, то нарезаем их кружочками, шириной примерно, 1,5-2 см.
4. Смешиваем яичный белок, соль и воду.
5. Постепенно вводим муку и вымешиваем тщательно венчиком.
6. Макаем наши кусочки в получившуюся массу и обжариваем, в уже разогретой сковороде с маслом, которого нужно влить побольше, примерно, в 0,5 см. Обжариваем по 1 минуте с каждой стороны, если мы брали уже готовый кальмар в маринаде, и по 2 минуты, если готовим сами. Затем перекладываем на блюдо, только подстелите салфетку, чтобы стёк лишний жир.