

Закуска "Кальмарчики"



Что нужно:

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

Время приготовления: 20 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Выкладываем наши кальмары на салфетку, чтобы стекла вся лишняя жидкость;
2. Смешиваем яичный белок, воду, соли и постепенно всыпаем муку, постоянно при этом помешивая венчиком, до получения однородной массы;
3. Макаем каждый кусочек кальмара и обжариваем по 2 минуты с каждой стороны;
4. Затем выкладываем кольца на салфетку, чтобы стёк весь лишний жир и можно подавать к столу.