

(odc.31) kalmary z grilla z sałatką z fenkuła

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.31)

trudność: **łatwe**

Składniki

sprawione kalmary

oliwa

fenkuł

limonka

Przygotowanie

Odciać listki z fenkuła i pokroić go na cienkie plasterki. Skropić sokiem z limonki i oliwą. Z kalmara odciąć macki, tuszki ponacinać w ukośną kratkę na głębokość mniej więcej jednego centymetra. Układać posmarowane oliwą na gorącym grillu lub patelni grillowej. Piec mniej więcej minutę z każdej strony. Zdjąć, przełożyć na talerz, żeby chwilę „odpoczęły”. Tuszki pokroić w ukośne plastry, wraz z mackami poukładać na plasterkach fenkuła. Posypać solą z zieloną herbata i skropić limonką. Posypać posiekanymi listkami fenkuła.

© Jamie Olive