

(odc.33) smażone kalmary z chili i pieprzem

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.33)

trudność: **trudne**

Składniki

sprawiony kalmar (oczyszczony, z obciętymi mackami, tuszka przekrojona na pół)
suszone limonki lub cytryny
kilka suszonych strączków chili
kilkanaście ziaren białego pieprzu
skrobia kukurydziana (lub mąka ziemniaczana)
oliwa do smażenia

Przygotowanie

Tuszkę kalmara ponacinać płytko w skośną kratkę. Chili utrzeć w mordercu z pieprzem. Kalmara posypać pokruszonymi suszonymi cytrynami i mieszanką chili i pieprzu. W kalmara wklepać trochę skrobi kukurydzianej. Smażyć na rozgrzanej oliwie przez kilka minut. Wyjąć, odsączyć na papierowym ręczniku. Pokroić w ukośne plastry. Podawać z chutneyem z mango i śliwek, skropione sokiem z limonki.

© Jamie Oliver