

Dvouminutové kalamary sicilského plavčíka

Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 lžíce panenského olivového oleje

2 lžíce piniových oříšků, nebo oloupaných, posekaných mandlí

2 lžíce sušeného červeného rybízu

1 lžíce chili sušených lupínků

4 lžíce slitých kaparů

500 ml základní rajské omáčky koupené, nebo domácí (ne kečup !)

250 ml kuskusu, uvařeného (podle návodu na balení)

očištěné kalmari nakrájené na 7mm kolečka i ramena rozkrojená napůl
sůl podle chuti

pepř podle chuti

3 zelené šalotky na tenké plátky nakrájené

Panelle, chcete-li (něco jako Polenta)

Postup

Na pánvi rozehrát olej do bodu kouře. Přidat oříšky, rybíz a lupínky chili. Smažit asi po 2 minuty do světlehněda. Přidat kapary, rajskou omáčku, vše přivést do varu. Přidat kalmary a dusit je asi 2 min. až jsou matné. Osolit a opepřit.

Nalít vše do nahřáté servírovací mísy a posypat zelenou šalotkou. Podávat teplé s další specialitou ze Sicílie, "Panelle" chcete-li.

TIP: Požádejte v obchodě, aby vám očistili Kalmary, ale je to velice jednoduché a obrázky na podrobný postup najdete u receptu "Calamari neri". Kalamary se musí vařit jenom po 2-3 min., aby nebyly "gumové".