КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ

Если нас с Костей классифицировать как туристов, то можно смело отнести к разряду заядлых гастро-туристов. В какую часть земного шара мы не попадаем, свое мнение о ней мы складываем через желудок. Наверное поэтому мы ни разу не были в Египте в all-inclusive.

Был у нас в жизни самый вкусный стейк на сафари в ЮАР в лодже уединенном в дикой природе, где на сотни километров вокруг отсутствует цивилизация. Была самая невкусная в жизни пицца во Флоренции. Мой роман с устрицами начался в 2005 на устричной ферме на берегу тихого океана, и закончился в 13-том в Барселоне. Историю с пармезаном в Колизее, я по-моему рассказала уже всей Одессе. Но все же самым ярким гастро-воспоминанием остаются кальмары гриль, которые мы по-прежнему продолжаем дегустировать во всех средиземноморских городах...

Многие блюда из путешествий я стараюсь повторить у себя на кухне, но лучше чем кальмары ...

Понадобится:

Кальмары замороженные или охлажденные (фиолетовые) - 1-2 килограмма
лимон - 1/2 для маринада, 1/2 для саламура и еще несколько для подачи
оливковое масло - 3 столовые ложки
чеснок - 3 зубчика
соль/перец

смесь сушенных трав

Приготовление:

С ними придется немного повозиться. Скажу сразу, вариант купить красивые белые кальмары и избавить себя от чистки, не пройдет. Красивые, белые, один в один кальмары, к сожалению не обладают теми же вкусовыми качествами, что «фиолетовые» нечищеные кальмары.

Итак, начни с чистки. Большим кухонных ножом сними (сотри) с кальмаров шкуру. Помой их внутри и снаружи. Отдели «голову от тушки. Сними тонкую пленочку. Сделай неглубокие продольные надрезы.

Посоли, выдави пол лимона и оставь на полчаса.

Сделай саламур, для этого смешай сок половины лимона с тремя столовыми ложками оливкового масла, тремя зубчиками чеснока, солью и смесью сушеных трав.

Обжарь на очень горячем гриле или сковороде по несколько минут на каждой стороне, поливая саламуром. Если жаришь на сковороде, слей воду, которую пустят кальмары практически сразу.
И не забывай, что кальмары готовятся примерно 4 минуты. Готовые кальмары полей оставшимся саламуром и подавай с запеченным картофелем.

Бокал белого вина и хорошая подруга, сделают такой ланч еще лучше!