



• **«Фаршированные  
кальмары в  
Термосервирователе»**

# Ингредиенты:


- Кальмар (2 шт.)
- Рис, ½ стакана
- морковь, лук репчатый
- 100 г сыра (российский и др.)
- соль, перец молотый
- Укроп свежий, приправа к рису или морепродуктам.



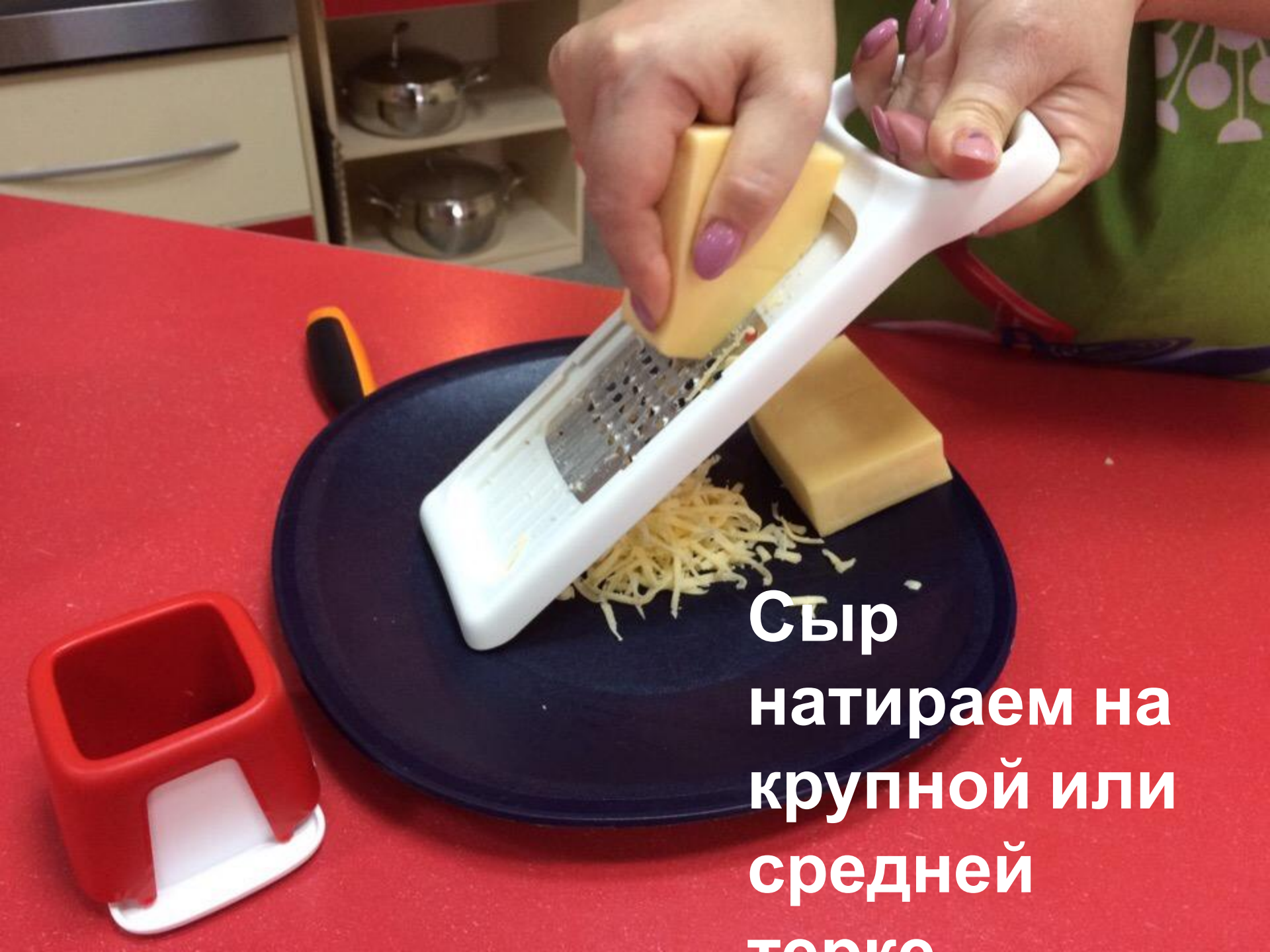


**Рис варим в Зерноварке до полуготовности.**

AEG  
Electrolux

A stainless steel pan is placed on a black Gorenje induction cooktop. The pan contains a mixture of finely shredded orange carrots and white onions, which appear to be sautéed. The cooktop has several control buttons: a power button, a timer button, a power level button, a power indicator button, and temperature/timer adjustment buttons (+ and -). A digital display shows the number '2'. The brand name 'gorenje' is visible on the cooktop's surface.

**Морковь и лук натереть на Терке «Мандолина Турбо», обжарить на подсолнечном масле**



**Сыр  
натираем на  
крупной или  
средней  
терке**

**Предварительно  
кальмары очистить  
от пленки,  
промыть.**

**Отрезать «крылья» у кальмаров и  
измельчить их с помощью ножниц  
«Диско».**



**Готовим фарш:**  
**Смешиваем в замесочном блюде**  
**рис, поджарку, сыр, «крылья»**  
**кальмаров и зелень (и приправу).**  
**Соль по вкусу.**



# Фаршируем кальмары.

Используем  
силиконовый  
скребок, чтобы  
не повредить  
тушки.





Укладываем заполненные кальмары  
в Термосервирователь.





**Заливаем кипятком на 15 мин.**



Подаём с зеленью и обязательно  
под бокал прохладного  
белого сухого вина)))  
Приятного аппетита!!!