



• **«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.



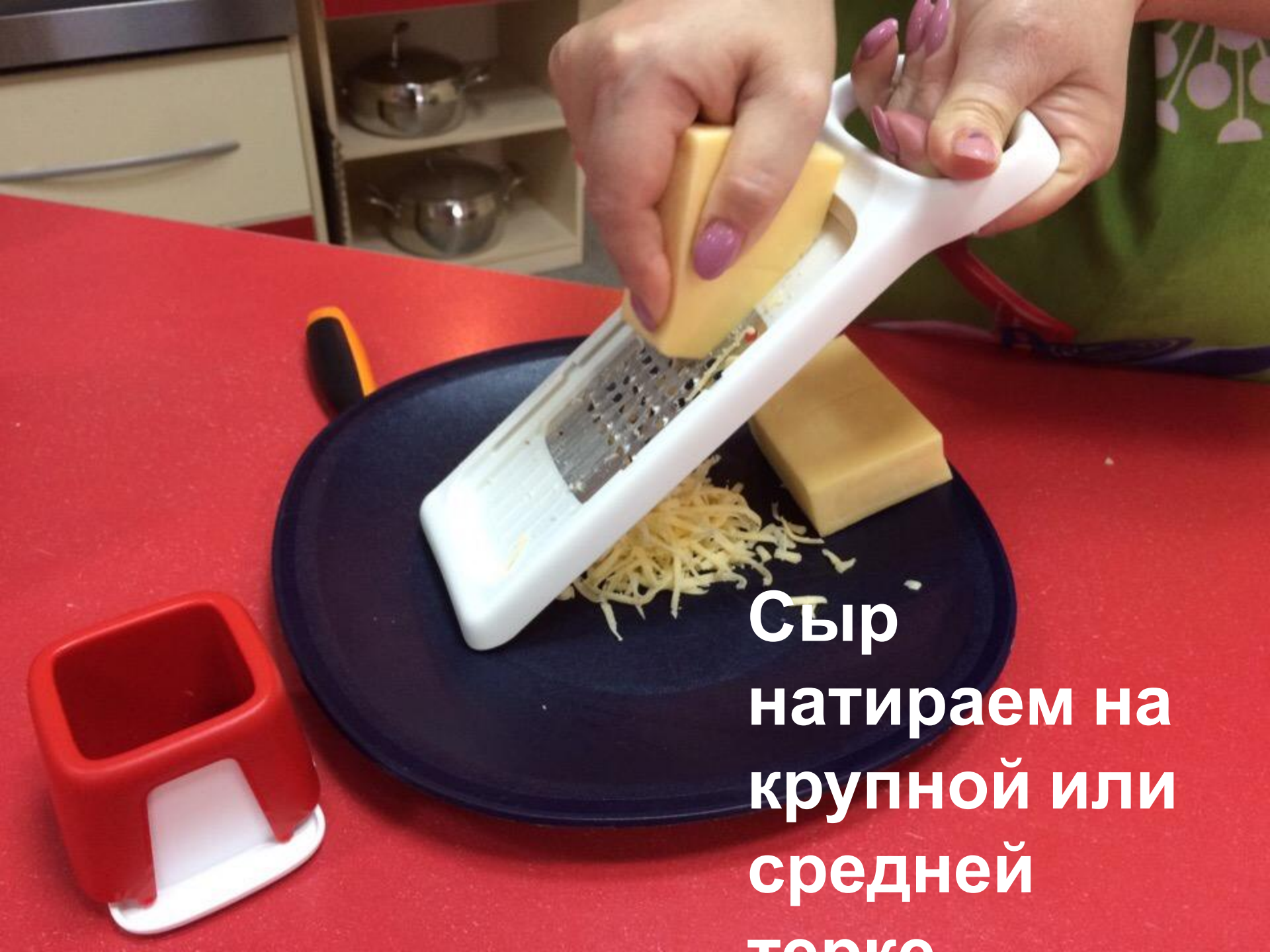


Рис варим в Зерноварке до полуготовности.

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 in oil. The cooktop's control panel is visible on the right side, featuring several buttons and a digital display showing the number '2'. The brand name 'gorenje' is printed on the cooktop 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!!!