



Кольца кальмара в панировке

Хрустящие кольца кальмара в панировке. Подаются с лимоном и соусом.

🕒 7 мин

Ингредиенты

Кальмар — 400 г

Мука — 100 г

Чеснок сушёный молотый — 1 ч. л.

Паприка копчёная (не острая) — 1 ч. л.

Вода газированная — 100 мл

Панировочные сухари — 100 г

Соус айоли — по вкусу

Лимон — 1 шт.

Соль, перец, оливковое масло — по вкусу

Приготовление

1. Нарезьте кальмар толстыми кольцами. Лимон нарежьте дольками.
2. В миске смешайте 40 г муки, молотый чеснок и копчёную паприку. Посолите и поперчите.
3. Обваляйте кольца кальмара в этой мучной смеси.
4. В отдельной миске смешайте оставшуюся муку (60 г) с газированной водой до получения жидкого теста. Посолите.
5. Каждое кольцо кальмара сначала окуните в жидкое тесто, затем обваляйте в панировочных сухарях.
6. Сбрызните кольца оливковым маслом.
7. Выложите кольца в чашу аэрогриля в один слой (не складывайте друг на друга). Если все не помещаются, жарьте в две партии. Готовьте 7 минут на программе «Рыба» (180 °C) до хрустящей корочки. В середине готовки хорошо встряхните чашу.
8. Подавайте с дольками лимона и соусом айоли