

Кальмары, фаршированные морепродуктами



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** жарка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячее блюдо

Ингредиенты

- 1кг кальмаров

Для фарша

- 100 г креветок
- 200 г отваренного осьминога
- 100 г каракатицы
- 300 г сырного крема
- укроп, петрушка, мята

Для соуса

- 100 мл оливкового масла
- 300 г свежих помидоров
- 100 г репчатого лука
- 20 г чеснока
- соль, сахар

Для гороховой каши

- 500г гороха
- 100 г картофеля
- 100 г моркови
- Сок 2-х лимонов

Для сивраси

- 300 г репчатого лука
- 200 мл оливкового масла

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Очищаем кальмары, мелко нарезаем все продукты для фарша и смешиваем их с сырным кремом. Нафаршировываем кальмары и зацепляем их зубочистками. Наливаем в глубокую сковороду оливковое масло и слегка пассируем кальмары, добавляем помидорный соус, даем вскипеть и затем запекаем в духовке, нагретой до 170 градусов в течение 10 минут. Заливаем горох холодной водой и даем ему вскипеть. Затем снова промываем. Наливаем в кастрюлю немного оливкового масла и пассируем овощи, добавляем горох, воду, соль, перец и оставляем вариться в течение 30 минут. Стараемся часто перемешивать, чтобы горох не прикипел. Когда каша готова, кладем ее в миксер и делаем пюре. Что касается сиговраси – кладем очень мелко порезанный лук в оливковое масло и поджариваем его до коричневого цвета на очень медленном огне.