

Netradicionālie ēdieni no kalmāriem

LADA LAPSA E15-9/10

Aukstā zupa ar kalmāriem

Aukstā zupa ar kalmāriem

Sastāvdaļas:

- ▶ Bietes - 500 gr
- ▶ Kalmāri - 500 gr
- ▶ Svaigie gurķi - 2 gb.
- ▶ Zaļie āboli - 2 gb.
- ▶ Cieti vārītās olas - 2 gb.
- ▶ Dilles – 1 pušķis
- ▶ Verdošs ūdens - 1l
- ▶ Lociņi - 1 pušķis
- ▶ Rupjmaize - šķēlīte
- ▶ Cukurs - pēc garšas
- ▶ Etiķis- pēc garšas
- ▶ Skābais krējums - pēc garšas
- ▶ Sāls- pēc garšas

Pagatavošana

1. Bietes rūpīgi nomazgāt, apliet ar ūdeni, vārīt līdz gatavībai.
2. Atdzesē, nomizo. Sagriež smalkās strēmelēs.



3. Bietes ieliek bļodā, pievieno rupjmaizes šķēlīti, aplej ar auksto ūdeni. Pārklāj un atstāj uz diennakti vēsā vietā.

4. Nākamajā dienā uzlējumu izkāš. Pievieno sāli, cukuru un etiķi pēc garšas.



5. Kalmārus notīra, noskalo. Vāra sālsūdenī 4 minūtes. Noskalo ar aukstu ūdeni un sagriež strēmelēs.

6. Ābolus un gurķus nomazgā, sagriež kubiņos. Lociņus un dilles nomazgā, nosusina, sakapā. Olas samīca ar dakšiņu. Kalmārus, ābolus, gurķus, olas un lociņus sajaukt bļodā. Ieliet bietes novārījumu. Pievieno skābo krējumu.



7. Zupa ir gatava. Pirms pasniegšanas apkaisa ar dillēm.



Kotletes no kalmāriem

Sastāvdaļas:

Kalmāri 300 g filejas

Sīpols 2 galviņas

Kviešu maize 80 g

Piens

Ola 1 gab

Rīvmaize 2 ēdamkarotes

Eļļa 2 ēdamkarotes

Malti melnie pipari

Sāls

Sviests 2 ēdamkarotes

Pagatavošana

1. Kalmārus novāriet vārošā sālsūdenī 3- 5 minūtes, izņemiet, nosusiniet.
2. Samaliet, kopā ar sīpolu un pienā iemērtu maizi.
3. Pievienojiet jēlu olu, sāli, piparus, apmaisiet.



4. Izveidojiet kotletes, apviļājiet rīvmaizē.

5. Apcepviet no abām pusēm uzkarsētā eļļā, tad karsējiet zem vāka vai cepeškrāsnī.



- ▶ Pirms pasniegšanas aplejiet kotletes ar kausēto sviestu. Kā garnīru pasniedziet ceptos vārītos kartupeļus.



Sacepums ar kalmāriem un makaroniem

▶ **Sastāvdaļas:**

- ▶ Makaroni 300 gr,
- ▶ Siers - 100 gr,
- ▶ Kalmāri 600 gr,
- ▶ Saldais krējums
- ▶ Tomāts, burkāns, sīpols- 1 gb,
- ▶ Majonēze
- ▶ Sviests - 100 gr,
- ▶ Pipars, sāls
- ▶ Ķiploks - 2 daiviņas,
- ▶ Milti – 100 gr,
- ▶ Piens – 0,5 l



Pagatavošana

1. Makaronus uzvārīt līdz pusgatavībai.
2. Kalmārus noskalot, apliet ar vērdošu ūdeni, notīrīt, smalki sagriezt.
3. Izkausēt sviestu.



4. Pievieno miltus,samaisa, ielej pienu. Visu labi samaisa,pievieno sāli un sasmalcinātu ķiploku.

5. Apcept sīpolus un burkānus, pievieno tomātus. Sautē līdz mīksti.

6. Ietaukotā formā izlikt pusi makaronus un pārliet ar pusi piena mērces.





7. Izlikt saceptos burkānus, kalmārus, atlikušos makaronus un mērci. Sarīvē sieru un sajauc ar majonēzi.

8. Ar šo maisījumu pārklāt sacepumu. Cept cepeškrāsnī 25-30 minūtes.

Izmantotie avoti

- ▶ <http://www.supersadovnik.ru/recipe/holodnyj-borshch-s-kalmarami-838>
- ▶ http://www.koolinar.ru/recipe/step_photo/132376
- ▶ <http://www.irlaiks.lv/recipes/maincourse/seafood/article.php?id=4905>
- ▶ <http://www.pokushay.ru/8306-zapekanka-s-kalmarami.html>



Paldies par uzmanību!