

Kalmary w cieście naleśnikowym

Kalmary w cieście naleśnikowym – delikatna przekąska z morskimi akcentami

Kalmary w cieście naleśnikowym to **wyjątkowa propozycja** dla miłośników owoców morza w nieco innym wydaniu. Delikatne kalmary otulone lekkim ciastem naleśnikowym tworzą harmonijne połączenie, które zachwyci kruchością i smakiem. Proces przygotowania jest prosty – rozmrożone kalmary obtaczamy w cieście i smażymy do uzyskania *złoto-brązowej* skorupki.

Dla kogo?

Ta przekąska idealnie sprawdzi się zarówno dla **początkujących kucharzy**, jak i doświadczonych miłośników kuchni morskiej. To doskonała propozycja dla osób, które chcą wprowadzić więcej owoców morza do swojej diety, ale w przystępnej formie. Kalmary w cieście naleśnikowym zasmakują również dzieciom, które zwykle niechętnie sięgają po owoce morza.

Na jaką okazję?

Kalmary w cieście naleśnikowym to *doskonała propozycja* na nieformalne spotkania z przyjaciółmi, rodzinne obiady czy jako **przystawka podczas większych uroczystości**. Świetnie sprawdzają się również jako przekąska do piwa podczas wieczornego seansu filmowego lub sportowych emocji.

Czy wiesz, że?

Kalmary są **bogatym źródłem białka** i zawierają niewiele

tłuszczu. Dostarczają również cennych minerałów, takich jak cynk, selen i miedź. Ciasto naleśnikowe nadaje im lekkości, jednocześnie zachowując ich morski charakter i delikatny smak.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić smak kalmarów dodając do ciasta naleśnikowego *świeże zioła* – koperek, natkę pietruszki czy bazylię. Doskonałym dodatkiem będzie również [sos](#) **czosnkowy** lub **aioli** z dodatkiem cytryny. Dla miłośników ostrzejszych smaków polecamy podanie z pikantnym sosem pomidorowym.