

## Каламария

Добавил(а) Вячеслав Липатов  
10.10.11 11:47 -

---

Для рецепта вам потребуется:

кальмары - 700г  
оливковое масло - 5 ст. л.  
лук репчатый - 1 большая луковица  
чеснок - 2-3 зубчика  
помидоры - 2-3 шт. крупные или 1/3 стакана томатной пасты  
вино (красное или белое) - 3/4 стакана  
молотая корица - 1 ч.л. (без верха)  
зелень петрушки, сахар, соль, молотый черный перец, перец чили - по вкусу

Кальмаров промойте, удалите внутренности, скелетную пластину, снимите кожицу и порежьте на колечки, после чего положите подсушить на бумажное полотенце. Мелко порежьте лук, раздавить чеснок и обжарьте их в оливковом масле, пока они не станут золотистыми. Добавьте колечки кальмара и жарьте их, слегка помешивая, до тех пор, пока они не приобретут коричневый оттенок. Помидоры мелко порезать, посолить, перчить, добавьте корицу, сахар по вкусу и влейте вино (белое или красное, в зависимости от того, что вы готовите - закуску или горячее блюдо). Если вы готовите закуску, то можно не класть помидоры и сахар, а корицы положить всего лишь щепотку. Тушите кальмаров до тех пор, пока мясо не станет мягким, затем выложите их на блюдо, полейте соусом из сковороды (в случае холодной закуски), или продолжайте тушить соус, пока он не загустеет (в случае горячего основного блюда).