

# Šéfkuchař doporučuje...



## Grilované kalamáry na česneku s limetkou na salátku (4 pc)

### **Suroviny:**

800 g očištěných rozmrzlých kalamárů  
50 ml extra panenského olivového oleje  
hrubozrnná mořská sůl

### Na marinádu:

100 ml extra panenského oliv. oleje  
několik stroužků česneku (dle chuti)  
čerstvá listová petržel  
hrubozrnná mořská sůl, černý pepř



### **K podávání:**

směs trhaných listových salátů dle chuti, bílé pečivo nebo toast, limetka

### **Postup:**

Listovou petržel omyjeme, lístky vložíme do mixéru společně se stroužky česneku, solí, olivovým olejem a čerstvě namletým pepřem. Vše rozmixujeme na hladkou marinádu.

Kalamáry dočistíme, důkladně opereme ve velkém množství vody a osušíme papírovou utěrkou dosucha, aby nám na nich dobře ulpívala marináda. V té necháme naložené asi dvě hodiny v chladničce.

Kalamáry opečeme na nahřáté pánvi s olivovým olejem dozlatova a ihned podáváme se směsí listových salátů posypané hrubozrnnou solí a dochucené šťávou z limetky.