

# KALMARY Z GRILLA

## GRILLOWANE KALMARY

smak greckich wakacji bez  
wyjeżdżania za granicę





## SKŁADNIKI NA KALMARY Z GRILLA

- 800 g oczyszczonych kalmarów

do podania dressing:

- $\frac{1}{3}$  szklanki oliwy
- 2 łyżki soku z cytryny
- chilli/pieprz do smaku
- pietruszka / kolendra

marynata:

- $\frac{1}{3}$  szklanki oliwy
- sok z  $\frac{1}{2}$  cytryny
- 1 ząbek czosnku
- 1 gałązka rozmarynu
- $\frac{1}{3}$  łyżeczki płatków chilli lub kawałek świeżej papryczki
- pieprz,
- sól - do smaku - uwaga kalmary mogą być słone

**1**

## KALMARY UMYJ

i dobrze osusz. Oliwę wymieszaj z sokiem z cytryny. Dodaj przeciśniętym przez praskę czosnek, posiekany rozmaryn, pieprz oraz chilli.

Kalmary włóż do marynaty i odstaw na 2-4 godzin.

**2**

## ŻELIWNA PŁYTA

Wyciągnij z grilla dwa ruszta, włóż w to miejsce żeliwną płytę. Odpal palniki, ustaw pokrętła w pozycji medium i rozgrzej grilla. Kiedy temperatura wewnętrzna osiągnie 200° C spryskaj płytę olejem,

**3**

## KALMARY ODSĄCZ

z nadmiaru marynaty i wyłóż na rozgrzaną płytę.

Grilluj 4 minuty, w połowie przekładając raz na drugą stronę.

Kalmary grillowane zbyt długo robią się gumowate, przygotowane krótko są jędrne i sprężyste.

**4**

## SMACZNEGO

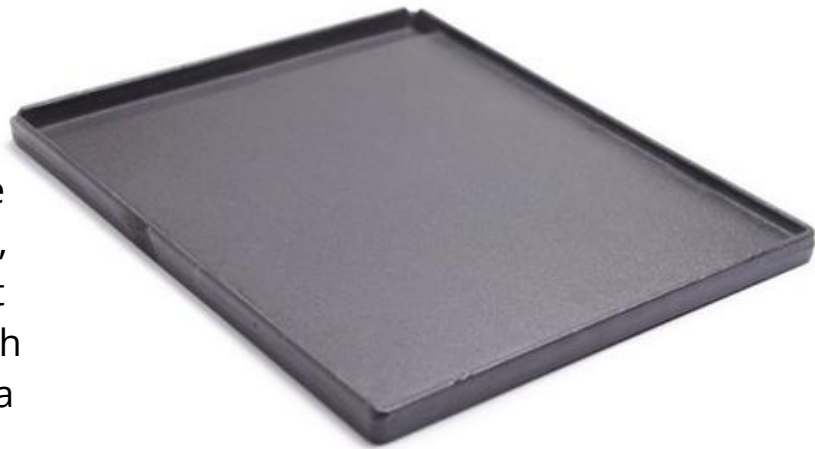
Grillowane kalmary podawaj z dressingiem, dużą ilością pietruszki i chrupiącym pieczywem.



## ŻELIWNA PŁYTA

INDEKS: 11242

Dwustronna płyta żeliwna z matową porcelanową powłoką. Prążkowana powierzchnia po jednej stronie świetnie nadaje się do grillowania mięs i warzyw, natomiast gładka po drugiej stronie jest idealna do przygotowywania delikatnych ryb, owoców morza czy jajek. Umieszcza się ją w miejscu rusztów.



## ROZPYLACZ OLEJU

INDEKS: 50945

Rozpylacz oleju doskonale sprawdza się do spryskiwania olejem żeliwnej płyty np. robieniu pancakes. Polecany do konserwacji rusztów olejem - to najlepszy sposób na zachowanie ich w dobrej kondycji. Rozpylacz nie zawiera aerozoli dlatego jest przyjazny środowisku.



**GRILLOWANE KALMARY  
SĄ PYSZNE, PROSTE I BARDZO  
SZYBKIE DO ZROBIENIA.  
ZRÓBCIE KONIECZNIE!**



**WIĘCEJ PRZEPISÓW  
[BROILKING.PL/PRZEPISY](https://broilking.pl/przepisy)**

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time