Фаршированные кальмары Для приготовления вам потребуются: тушки кальмаров рис — 100 г грибы — 200 г твердый сыр — 100 г луковица — 1 шт морковь — 1 шт вареные яйца -3 шт майонез соль специи Способ приготовления: Не размороженных и не разрезанных кальмаров заливаем крутым кипятком и держим в нем не больше 20 секунд. Тонкая розовая, серая или светло-сиреневая пленочка на тушке кальмара свернется буквально через несколько секунд и сразу после этого тушки можно доставать из кипятка и промывать холодной водой под краном. Моем и аккуратно, стараясь не повредить тушку, извлекаем из кальмара внутренности и тонкую прозрачную косточку, точнее, хорду. Теперь ножом тщательно снимаем пленку и промываем чистые, бело-розовые тушки. Отрезаем у кальмаров плавники, они у нас пойдут на ушки. Отдельно готовим фарш: Отвариваем рис. Жарим мелко порубленные грибы, нарезанный полукольцами лук и потертую на крупной терке морковь. Все перемешиваем, добавляем мелко нарезанные яйца, тертый сыр и майонез, солим и перчим. Обратите внимание, что все ингредиенты начинки для кальмаров готовые (их уже сейчас можно кушать ложкой). Дело в том, что кальмары готовятся очень быстро и сырые продукты в начинке просто не успеют приготовиться за это время. Тушки кальмаров фаршируем полученной смесью. Стараемся, чтобы начинка полностью заполняла кальмарный «кулек», но при этом не растягиваем тушку, т.к. в духовке она немножко уменьшится в размерах. На месте ушей и глазок делаем надрезы, в них вставляем треугольнички кальмаров (кусочки плавников) и перец горошком. Полностью заполненные тушки кальмаров, если нужно, скрепляем зубочистками, укладываем в огнеупорную посуду, смазанную маслом, и при желании смазываем майонезом. Ставим форму в духовку, нагретую до 150 градусов на 10 — 15 минут.