**Жареные кальмары с помидорами черри и вустерским соусом**

*(На 4 чел.)*

**Ингредиенты для приготовления кальмара и соуса**

* Кальмары 800 гр
* Помидоры черри 400 гр
* Чеснок 20 гр
* Тимьян 20 гр
* Мед 20 гр
* Вустерский соус 20 мл
* Сыр рикотта 80 гр
* Молодой лук 50 гр
* Соль

**Ингредиенты для гарнира**

* Картофель 400 гр
* Петрушка (со стебельками) 30 гр
* Яйцо (желток) 1 шт.
* Мука 50 гр
* Соль
* Перец

**Приготовление гарнира**

Картофель очистить и натереть на крупной терке, добавить соль, перец и мелко нарезанную петрушку. Добавить яичный желток и муку, перемешать и слепить из полученной массы небольшие шарики. Сделать из шариков плоские оладьи и обжаривать на сковороде в большом количестве масла на средней температуре (160°C). Когда картофельные оладьи обжарятся с двух сторон до золотистой

корочки, выньте их. Вместо картофеля можно также использовать кабачок.

**Приготовление кальмара и соуса**

Положите нарезанные кальмары в предварительно разогретую сковороду; быстро, но сильно обжарьте, достаньте из сковороды и отложите. Мелко порежьте помидоры черри и добавьте соль, мед и мелко нарезанный тимьян. Перемешайте, выложите в ту же сковороду, где готовились кальмары, и жарьте 10 мин. Затем добавьте вустерский соус, мелко нарезанный лук и под конец – сливочное масло.

**Подача**

Сперва выложите на тарелку картофельные оладьи, затем положите кальмары, а сверху – немного рикотты.

менами кунжута.