



## Кальмары с грибами

Mantarlı Kalamar



1 кг. колец кальмара  
0,5 кг. грибов  
1 луковица  
3 зубчика чеснока  
3 штуки тонкого зеленого перца  
3 помидора  
4 столов. ложки подсолн. масла  
1 ст. л. уксуса  
1 чайн. л. тимьяна  
1 ч. л. черного молотого перца  
1 ч. л. соли  
Для посыпки сверху:  
1 стакан натертого твердого сыра

- # В кастрюле разогреть масло, добавить мелко порезанный лук и затем мелко порезанный чеснок.
- # Когда лук слегка поджарится добавить порезанный перец, жарить до того пока перец станет мягким.
- # Затем добавить порезанные грибы и кальмары. Готовить без крышки пока кальмары не станут жесткими.
- # Добавить очищенные от кожуры и порезанные кубиками помидоры. Через 5 минут добавить уксус, тимьян, черный перец и соль.
- # Через несколько минут снять с огня . Подождать пока выйдет пар.
- # Кальмары с грибами выложить в форму для запекания в духовке, и посыпать сверху натертым сыром.
- # Поставить форму в заранее разогретую до 190 градусов духовку и готовить до тех пор пока сыр расплавиться и слегка поджарится.

Кольца кальмара можно найти в маркете в замороженом виде.