

Ингредиенты:

- - кальмары тушка - 350 гр.
- - сыр эмментальский - 100 гр.
- - масло сливочное - 50 гр.
- - яичный белок варенный - 60 гр.
- - икра красная - 30 гр.
- - крабовые палочки - 100гр.
- - мелисса лимонная - 1 гр.
- - зелень петрушки - 5 гр.

Способ приготовления:

- Обработанную тушку кальмара отварить с добавлением соли. Тушку кальмара охладите, зафаршируйте, декорируйте оливками, крабовыми палочками, кетчупом, майонезом, мелиссой и зеленью петрушки.

Приготовление фарша:

- Сыр, яичный белок и масло натрите на терке и все перемешайте.