רכיבים:

½ ק"ג קלמרי טבעות

פלפל שחור

מלח

אבקת שום

פפריקה חריפה/מתוקה

סיר טיגון עם שמן עמוק

קמח

אופן ההכנה:

1. את טבעות הקלמרי יש לטבול ברכיבים בסדר הבא: בפלפל השחור, בשום, בפפריקה ובמלח.

2. להכניס את הטבעות למסננת דקה ולשפוך עליהם קמח. את הקמח יש לנער מספר פעמים.

3. מכניסים את הטבעות לסיר עם השמן הרותח ולטגן כ 2-3 דקות בלבד (מומלץ שלא לטגן זמן רב יותר, כיוון שהקלמרי נהפך לצמיגי). לטגן בשמן העמוק והרותח כ-2-3 דקות בלבד עד לקבלת צבע זהוב.