

# คารามารี หรือ ชูคินี ทอด



## ส่วนประกอบ:

- ½ กก ปลาหมึก หั่นแวน หรือ ชูคินี หั่นแวนหนา ประมาณ ½"
- 1 ฟอง ไข่ไก่ตีให้เข้ากัน
- 1 ถ้วย เกร็ดขนมปังเกลื่อ
- 1 ถ้วย นานา พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม)
- 1-2 ช้อนชา พริกแห้งบดหยาบ
- 1 ช้อนชา ไวน์ ไวนก้า (หรือน้ำส้มสายชู)  
น้ำมันสำหรับทอด

นำปลาหมึก หรือชูคินีที่หั่นเตรียมไว้แล้ว จุ่มลงในไข่ที่ตีเข้ากันดีแล้ว จากนั้นคลุกผสมด้วยเกร็ดขนมปัง แล้วนำไปทอดจนกระทั่งเหลืองกรอบดี แล้วโรยด้วยเกลื่อเล็กน้อย ผสมพริกแห้งบดและน้ำส้มสายชูกับ นานา พาสต้าซอส คนให้เข้ากัน และอุ่นให้ร้อนด้วยไมโครเวฟ  
ทำเป็นซอสจิ้ม และเสิร์ฟคารามารี หรือชูคินีทอดกับซอสจิ้มที่เตรียมไว้



[www.nanaproducts.com](http://www.nanaproducts.com)

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรง เสมอ