

Rántott tintahal görög salátával

Hozzávalók:

Salátához:	8 db koktélpáradicsom félbe vágva
	1 teáskanál (szárított) oregánó
	4 evőkanál olívaolaj
	½ uborka aprítva
	½ fej lilahagyma apróra vágva
	10 db magozott olívbogyó vegyesen
	1/8 fehérkáposzta gyalulva
	200 g feta sajt kockákra vágva
	2 evőkanál aprított petrezselyem
	1 citrom leve
Tintahalhoz:	sütéshez napraforgóolaj
	4 evőkanál finomliszt
	500 g tisztított tintahal felkarikázva
	tálaláshoz 1 citrom gerezdekre vágva

A sütőt 230 fokra előmelegítjük. A paradicsomot roston sütéshez használt sütőlapra helyezük, megsózzuk, rászórjuk az oregánót és lelocsoljuk 2 teáskanál olívaolajjal. 10 percig magas hőfokon, majd 150 fokra levéve a sütőt még 20 percig sütjük a paradicsomokat (a szélek már kicsit barnák, de még mindig szaftosak legyenek).

Amíg a paradicsomok sülnek, az uborkát, a hagymát, az olívát, a káposztát, a fetasajtot és a petrezselymet egy mély tálba rakjuk. A maradék olívaolajat, a citromlevet és ízlés szerinti fűszereket összekeverjük és a zöldséges keverékre öntjük. Alaposan összekeverjük, majd letakarva hagyjuk, hogy az ízek összeérjenek.

160 fokra felforrósítjuk az olajat egy lábosban vagy fritőzben. A leszártított tintahal karikákat fűszeres lisztbe forgatjuk és pár perc alatt kisütjük, majd papírtörőlnön leitatjuk a felesleges olajat róluk.

A paradicsomokat a salátához keverjük, majd a tintahal karikákkal és citromgerezdekkel tálaljuk.

