

Chobotnice na bílém víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Chobotnice 1 ks
- Cibule 2 ks
- Bílé víno polosladké 200 ml
- Česnek 3 stroužek
- Olivový olej 4 lžíce
- Citronová šťáva z 1 citronu 1 ks
- Čerstvé oregáno 1 hrst
- Petrželová nať 1 hrst
- Sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Chobotnici vykucháme jednoduchým způsobem - obrátíme tělo naruby a veškeré vnitřnosti a měkké části odstraníme. Nařízneme očníce a vše pak důkladně opláchneme ve studené vodě. Tělo nakrájíme na kroužky a chapadla na kolečka asi centimetr široká. Na olivovém oleji krátce zpěníme cibulku a na plátky nakrájený česnek. Pak přidáme nakrájenou chobotnici a restujeme pár minut. Osolíme, opepříme, zalijeme bílým vínem, zakápneme citrónem, přidáme nadrobno nasekané oregáno a petrželovou nať a dusíme zakryté asi 30 minut.

Takto upravenou chobotnici necháme v lednici vychladnout a po několika hodinách nebo druhý den podáváme s plátkem citrónu, na krajíčkách chleba či topince a se zeleninou.