

Makaróny se sépiemi, vínem a chilli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílé víno 100 ml
- česnek 2 stroužek
- chilli paprička 1.2 ks
- olivový olej 4 lžíce
- sépie 600 g
- pinie 30 g
- makaróny 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sépie očistěte, oddělte chapadla a větší kousky pokrájejte. V pánvi rozehejte olej; stroužky česneku rozmáčknete a minutu je opékejte. Pak česnek vyhodte a na ochucený olej dejte sépie. Míchejte 2 minuty; osolte a přidejte chilli. Zalijte vínem a vařte 20 minut.

Makarony uvařte podle návodu na obalu; ke konci varu přihodte do hrnce 80g rukoly. Scedte a promíchejte se sépiemi, hrstí čerstvé rukoly a praženými piniovými oříšk