

Chobotnice na červeném víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- malé chobotničky 400 g
- cibule 3 ks
- rajčata 3 ks
- citrón 1.2 ks
- česnek 1 stroužek
- červené víno 100 ml

Doba přípravy: 4 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupanou cibuli nakrájíme na jemno a necháme zpěnit v hrnci na rozpáleném oleji
2. Přidáme malé chobotničky a prolisovaný česnek, dochutíme pepřem, rozmarýnem a solí
3. Chobotničky podlijeme červeným vínem a asi 10 minut podusíme
4. Rajčata na horní straně nařízneme, spaříme v horké vodě, pak je přendáme do studené vody, oloupeme je a zbavíme jadérek, nakonec nakrájíme na kostičky
5. K téměř měkkým chobotničkám přidáme kostičky rajčat, několik plátků citrónu a pokrm dodusíme do měkka.