

Chobotničky pečené na červeném víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- chobotniček 500 g
- mléko 0.5 l
- olivový olej 5 lžíce
- sezamový olej 4 lžíce
- slunečnicový olej 3 lžíce
- česnek 5 stroužek
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Chobotničky očistíme a důkladně propláchneme vodou, pak je zalijeme mlékem a odložíme na 1 hodinu do lednice
2. Do pekáčku nalijeme všechny oleje, vložíme očištěnou, na tenká kolečka nakrájenou cibuli a chobotnice propláchnuté ve studené vodě, pečlivě vše zakryjeme alobalem
3. Pekáček dáme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme asi 60 minut
4. Po hodině nasypeme k chobotnicím na drobno nakrájený česnek, nasekanou petrželku a přilijeme víno
5. Odkrytý pokrm dále pečeme 20 minut při teplotě 200 °C
6. Hotové upečené chobotničky solíme až těsně před podáváním.

