

Sépiové kroužky s citrónovým dresinkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 9

- sépiové kroužky 900 g
- olej na smažení 1 lžíce
- **Na marinádu**
- olivový olej 1.2 šálek
- citrónová šťáva 5 lžíce
- česnek 3 stroužek
- **Dresink**
- olej 5 lžíce
- citrónová šťáva 3 lžíce
- petrželka 1.5 lžíce
- dijónská hořtice 1 lžíce
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

1. Do misky dáme olivový olej, oloupané, prolisované stroužky česneku, citronovou šťávu a dobře promícháme
2. Přidáme sépiové kroužky a necháme 3 hodiny marinovat
3. Připravíme si dresink; do misky dáme na drobno nasekanou petrželku, oloupaný utřený stroužek česneku, dijónskou hořčici, olivový olej, citronovou šťávu, pepř, sůl a vše prošleháme do zhoustnutí

4. Pak na rozehřátém oleji smažíme sépie několik minut a podáváme přelité dresinkem.