

Smažené sépie

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sépie 600 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Před úpravou sépie dobře omyjeme, odstraníme váček s černou tekutinou, vykucháme, stáhneme kůži, odřízneme přísavky a opět omyjeme
2. Očištěnou sépii osušíme, nakrájíme na plátky, osolíme, opepříme, posypeme majoránkou a hladkou moukou
3. Připravené plátky osmažíme na oleji doměkka (asi 10 minut) a pokapeme citrónovou šťávou.

Doporučení:

Je-li sépie velká a starší, ovaříme ji po očištění v osolené vodě, nakrájíme na plátky a potom dusíme na zpěněné cibuli, česneku a rajčatech, až změkne.