

Chobotnice s baklažánem a pórkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- baklažán 300 g
- bílé víno 1 dl
- brambory 2 ks
- jarní cibulka 6 ks
- kopr 1 lžíce
- olivový olej 60 g
- chobotnice 600 g
- pórek 300 g
- rajčata 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 5

Postup:

Chobotnice uvaříme ve vodě doměkka. Vařené maso necháme vychladnout a pak je nakrájíme na kousky. Na pánvi mírně opražíme cibulku, přidáme kopr, hrnek vody a pórek. Vaříme 15 minut. Poté přidáme rajčata, baklažán, brambory, maso z chobotnice, pepř a sůl. Směs přivedeme k varu, zalijeme vínem a vaříme ještě 20 minut. Podáváme s dušenou rýží.