

Chobotnice na červeno

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- chobotnice 1 kg
- červené víno 300 ml
- olivový olej 100 ml
- česnek 7 stroužek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné chobotnice nakrájíme na menší kousky, vsypeme je na mírně zahřátý olej a na silném plameni restujeme asi 4 minuty
2. Přilijeme víno, zdroj tepla snížíme a zvolna vaříme 60 minut do změknutí masa, pokud se tekutina hodně odpaří, doplníme je dalším vínem, případně vodou
3. Těsně před koncem přidáme k chobotničkám plátky česneku a nasekané, jadřinců zbavené chilli papričky, chobotnice solíme až na konci jejich přípravy
4. Pokrm servírujeme teplý, případně i studený, nejlépe s čerstvým pečivem (skvělé jsou bagety).