

Macaroni se sépiemi, bílým vínem a chilli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Panenský olivový olej 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sépie 600 g
- Sůl 4 špetka
- Drcené chilli 1 špetka
- Bílé víno 100 ml
- Těstoviny macaroni 320 g
- Rukola 1 hrst
- Piniové oříšky 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 V pánvi na 4 lžících panenského olivového oleje minutu opékejte 2 rozmáčkuté stroužky česneku; pak je vyhodte a na ochucený olej dejte 600 g malých očištěných sépií (oddělte chapadla a větší pokrájejte).

2 Míchejte 2 minuty; osolte a okořeňte špetkou drceného chilli. Zalijte 100 ml bílého vína a vařte 20 minut. Macaroni uvařte spolu s 80 g rukoly, scedte a promíchejte se sépiemi, hrstí čerstvé rukoly a 30 g pražených piniových oříšků.