

CARPACIO Z CHOBOTNICE S PANZANELLOU

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- **Marinovaná chobotnice**

- čerstvá chobotnice 1 ks
- mrkev 200 g
- řapíkatý celer 200 g
- bílé víno 0.5 l
- fenykl 1 ks
- pórek 1 ks

- **Panzanella**

- italské pečivo 1 ks
- červená cibule 1 ks
- červený vinný ocet 60 ml
- tomat 500 g
- česnek 0.5 stroužek
- cukr 1 špetka
- petrželka 1 hrst
- bazalka 1 hrst
- olivový olej 125 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Carpacio z chobotnice s panzanelou

V hrnci si připravíme court - bouillon (rybí várku) ze zeleniny. Opláchnutou chobotnici dvakrát spaříme v rybí várce a poté vaříme na mírném ohni asi 50 minut. Chobotnici vyndáme, lehce vychladíme a chapadla naskládáme na sebe. Ve folii utáhneme, zamrazíme a krájíme na tenké plátky.

Panzanella

Nakrájenou cibuli dáme do mísy a ochutíme solí, pepřem a cukrem. Přidáme ocet, olej a nasekaná spařená a oloupaná rajčata bez jadřinců, pak chléb, bylinky a nejlépe přes noc necháme marinovat.

Poznámka:

před servírováním můžeme ještě posipat piniovými oříšky