

Chorizo na víně - tapas

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- papriková klobása 150 g
- Červené víno 150 ml
- Petrželka nasekaná 1 lžíce
- Brandy 2 lžíce
- **k servírování**
- Pečivo křupavé 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vidličkou několikrát napíchejte chorizo (klobásku), aby se vytvořily menší dírky. Vložte na pánev, zalijte vínem a přiveďte k varu. Pak ztlumte plamen a nechte 15-20 minut lehce probublávat. Pak nechte vychladnout a marinovat přes noc nebo alespoň 8 hodin.

Pak nakrájejte na přibližně půl cm široké plátky a vložte do ohnivzdorné nádoby. Pokud jste se rozhodli použít brandy, nalijte ji na plátky, zahřejte a zapalte. Až plamen zhasne, přidejte víno, ve kterém se klobáska marinovala, a vařte na středním plameni tak dlouho, dokud se víno nezredukuje. Dejte na servírovací misku, posypte petrželkou a podávejte s křupavým pečivem jako předkrm nebo chuťovku.