

Dušená chobotnice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Rajčata 4 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Paprika 1 ks
- Rostlinný olej 50 g
- Červené víno 1.5 dl
- Bobkový list 1 ks
- Nové koření 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Chobotnice - mražené 600 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chobotnice necháme z volna rozmrazit, nakrájíme na kousky. Cibuli, rajčata, papriku nakrájíme na plátky i s česnekem. V kastrolu rozejdeme olej, přidáme cibuli, mírně zpěníme, vložíme maso z chobotnice.

Přidáme rajčata, papriku, česnek, bobkový list, nové koření, osolíme, opepříme, podlijeme vínem a pod pokličkou dusíme. Dle potřeby mícháme a podléváme vínem.