

Chobotnice s kapary

Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g chobotnic

1 lžíce kaparů

6 lžic červeného vína

2 lžičky solamylu

3 lžíce oleje

2 lžičky citronové šťávy

2 lžíce bazalky a petrželky

sůl

pepř

Postup

Chobotnice omyjeme, osušíme a rozkrájíme na 1 cm široká kolečka. Na rozpáleném oleji chvíli orestujeme kapary, přidáme nakrájené chobotnice a za stálého míchání 2 minuty smažíme. Pánev odstavíme z ohně, chobotnice vyjmeme a necháme okapat. Do pánve přilijeme víno smíchané se solamylem, přilijeme šťávu z chobotnic a chvíli povaříme. Poté chobotnice vrátíme zpět do pánve, přilijeme citronovou šťávu a důkladně osolíme a opepříme. Zamícháme a prohřejeme. Podáváme posypané bazalkou a petrželkou.