

Chobotnice na víně (chtapodi krasato)

Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny:

2 kg chobotnice cca

2 čajové šálky červeného vína

čajový šálek oleje

bobkový list

pepř

hlávkový salát

Postup

Postup přípravy: Umytou chobotnici vložíme do hrnce, podlijeme vínem, olejem, přidáme pepř a bobkový list. Na mírném ohni vaříme asi hodinu. Až chobotnice změkne, necháme jí vychladnout a pokrájíme na malé kousky. N mísu položíme hlávkový salát a na něj chobotnici a podáváme.