

Sépie na víně a na rajčatech (soipiés me domatakia ke krasi)

Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 ks sépie
1 čajový šálek oleje
1 čajový šálek mouky
0,5 sklenice bílého vína
2 polévkové lžíce krájené petrželky
1 čajový šálek rajčatové šťávy
2 cibule
bobkový list
pepř
sůl

Postup

Očistíme a omyjeme sépie. Posypeme moukou a opečeme na oleji na pánvičce dorůžova. Zbytek oleje vlijeme do hrnce a osmahneme na něm cibulku, podlijeme vínem, přidáme petržel, bobkový list, rajčatovou šťávu, pepř a sůl. Necháme povařit, ž omáčka zhoustne přidáme sépii a provaříme ještě tak 15-20 minut.