

Chobotničky v chilli omáče



Obtížnost:

Čas přípravy: 10h 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 10h 40min , Porce: 6

372 kalorií , 0 g cukrů , 29 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/chobotnickyy-v-chilli-omacce>

Příprava

Smícháme sherry, ocet, rozpůlené chilli papričky, cukr, 2 lžíce oleje, mletou papriku, sůl a vše důkladně promícháme. Každou chobotničku omyjeme pod tekoucí vodou a odřízneme hlavičky se zobákem. Pokud zobák nenajdeme, uděláme řez u chapadla a hledáme znovu. Zobáky a hlavy vyhodíme. Chapadla necháme v celku, vložíme je do směsi a necháme 10 hodin chladit. Mezitím zbývající olej smícháme s chilli omáčkou, rozetřeným česnekem a necháme projít varem. Chapadla vyjmeme, necháme okapat a osmažíme na prudkém plameni. Smažíme 5 minut a průběžně je obracíme. Opečená chapadla se stočí a přestanou být průsvitná. Propečené kousky vhodíme do chilli omáčky, promícháme, nazdobíme nakrájenými rajčaty, nasekanou natí petržele a můžeme podávat.



Tip k receptu

Podáváme s čerstvým pečivem.

Ingredience

- ✓ 100 ml octa
- ✓ 50 ml sherry
- ✓ 3 čerstvé chilli papričky
- ✓ 1/2 lžičky cukru moučky
- ✓ 12 malých chobotniček
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ 3 lžíce sladké chilli omáčky
- ✓ sůl
- ✓ rajčata na ozdobu
- ✓ nať petržele na ozdobu
- ✓ 3 lžíce olivového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod