

# Opečené chobotničky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **3**

**505** kalorií , **0 g** cukrů , **1 g** tuků , **14 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/opecene-chobotnický>

## Příprava

Chobotničky opláchneme a na 5 minut vložíme do vroucí vody. Oškrábeme brambory, nakrájíme je na měsíčky a vložíme na dno pekáče. Oloupeme cibuli, nakrájíme na kolečka a proložíme s ní brambory. Brambory a cibuli v pekáči zalijeme rostlinným olejem, osolíme a opepříme. Na pokrájené brambory a cibuli poklademe krátce považené chobotničky a pečeme při teplotě 220°C asi 30 minut. Pak chobotničky otočíme a pečeme ještě 20 minut.



## Ingredience

- 700 g brambor
- 1 cibule
- rostlinný olej
- sůl
- pepř
- 500 g chobotniček

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Exotika, Labužník, Hlavní chod