

רכיבים:

1 ק"ג קלמרי - נקי, חתוך לטבעות, הרגליים קצוצות

½ ק"ג בצל קצוץ דק

½ ק"ג עגבניות קלופות וקצוצות דק

5 שיני שום קצוצות דק

1 כוס יין אדום

1 כף רסק עגבניות משומר

½ כוס שמן זית

1 כף עלי תימין טריים

מלח

פלפל

אופן ההכנה:

1. מחממים את השמן במחבת גדולה ומאדים בו את הבצל עד שהופך שקוף. מוסיפים את הקלמרי, מגבירים את האש וממשיכים חמש דקות בטיגון.

2. מוסיפים עגבניות קצוצות, שום ותימין ומביאים לרתיחה. מוסיפים יין ורסק עגבניות. מתבלים במלח ופלפל. מבשלים עשר דקות. במידת הצורך מוסיפים מים רותחים עד לכיסוי.

3. מנמיכים את האש למינימום ומבשלים שעה במחבת מכוסה.