
Osmiornica w winie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2657 razy.

Porcja dla 12 osob. Czas przygotow. 1 godz.

2 kg osmiornicy,

250 ml oliwy,

250 ml wytrawnego czerwonego wina,

pieprz.

1. Osmiornice oczyścić i pokroić na drobne części, włożyć do rondla z rozgrzaną

oliwą i smażyć krótko.

2. Wlać wino, dodać pieprz i dalej podgrzewać na małym ogniu, aż cząstki osmiornicy będą miękkie, a sos zgęstnieje.

3. w czasie gotowania można dodać 5 pomidorów bez skórek i pestek oraz 2 liście

laurowe. Podawać na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 12.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)