
Osmiornica w winie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2704 razy.

Porcja dla 12 osob. Czas przygotow. 1 godz.

2 kg osmiornicy,

250 ml oliwy,

250 ml wytrawnego czerwonego wina,

pieprz.

1. Osmiornice oczyszcic i pokroic na drobne czesci, wlozyc do rondla z rozgrzana

oliwa i smazyc krotko.

2. Wlac wino, dodac pieprz i dalej podgrzewac na malym ogniu, az czastki osmiornicy beda miekkie, a sos zgestnieje.

3. w czasie gotowania mozna dodac 5 pomidorow bez skorek i pestek oraz 2 liscie

laurowe. Podawac na zimno.

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

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