
Ośmiornica w winie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2471 razy.

(do wszystkich przepisow uzywac osmiornice juz wczesniej przegotowana)

Dwa spore pomidory obrac ze skorki, pokroic na kawalki.

2 cebule obrac i pokroic w kostke;

1 duza marchew pokroic na talarki.

Cebule podsmażyc lekko w rondlu z mala iloscia oleju (3-4 łyżki), dodac osmiornice. Dusic na malym ogniu ok. 15 min, mieszajac. Wlac 1 szklanke czerwonego wytrawnego wina, dodac pomidory i marchew, sol, pieprz, mozna tez dodac troche wody (goracej). Dusic ok. godziny. Pod koniec dodac bazylię swieza lub suszona. Podawac na goraco. (przepis na ok. 1kg osmiornicy, jesli ma sie mniej, zmniejszyc pozostale skladniki np. mozna dodac pol szklanki wina a reszte wypic..)

Smacznego!

From: Eva Maciasz emacia@po-box.mcgill.ca