
Ragout z ośmiornicy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2397 razy.

(do wszystkich przepisow uzywac osmiornice juz wczesniej przegotowana)

Pol kilo malych cebulek szalotek (moze byc wieksza cebula, pokrojona w kostke) posmazyc na oleju razem z 4 pomidorami, kilkoma zabkami czosnku (nie zalowac!), dodac bulionu lub goracej wody ok. 1 filizanki, troche octu winnego (1/3 filizanki) lub czerwonego wina, rozmaryn, 2 listki lauowe, kilka ziarenek pieprzu, no i osmiornice. Dusic w sosie wlasnym okolo godziny az sos prawie wyparuje. Przyprawic sola na koncu. Podawac na goraco. Smacznego!

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