
Ośmiornica na zimno lub gorąco

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3261 razy.

(do wszystkich przepisow uzywac osmiornice juz wczesniej przegotowana)

Osmiornice pokroic na talarki, jak marchew. Rozetrzec 3 zabki czosnku z sola, 1/2 szkl. oleju, 4 lyzkami octu winnego, dodac pieprz i oregano do smaku , mozna troche soli tez dodac, ale minimalnie. Wymieszac osmiornice z tymze sosem. Mozna to jesc na cieplo, ale najlepsze jest na zimno.

Smacznego!

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

osmiornica na zimno (z greckiego: HTAPODI WRASTO):

1 mrozona osmiornica (ok.kilograma, moze byc mniej),

3 zabki czosnku,

pol szklanki oleju,

sol,

4 lyzki octu winnego,

pieprz,

oregano.

Osmiornice gotowac w garnku z dodatkiem szklanki wody. Dusic na umiarkowanym ogniu okolo godziny. Jesli plyn odparuje a osmiornica bedzie jeszcze twarda, dolac troche wody i dusic do miekkosci. Po ugotowaniu osmiornice wyjac z garnka, ostudzic i pokroic na niewielkie kawalki. Rozetrzec czosnek z sola, wlac olej i ocet winny, dodac pieprz i oregano do smaku, wymieszac z kawalkami osmiornicy.Podawac jako przekaske ew. zakaske, w zaleznosci od tego co sie popija. Mozna ozdobic natka pietruszki. Ocet mozna zastapic sokiem z cytryny.Tak przygotowana osmiornice mozna swobodnie trzymac w lodowce przez tydzien, ale sosu powinno byc tyle aby zakrywal kawalki osmiornicy calkowicie.

Smacznego!

From: "Ewa M." <knowacz@usa.net_NoSpam>