



Ośmiornica w winie

Autor: najlepszewkuchni.pl

Prosta i pyszna ośmiornica w winie, z dodatkiem czosnku i natki pietruszki. Idealnie sprawdzi się zarówno jako domowy obiad, jak i element wystawnej kolacji.

Przygotowanie

Krok 1

Następnie dolewamy wino, dodajemy chilli i liście laurowe. Zagotowujemy, a następnie zmniejszamy gaz do minimum i dusimy, aż ośmiornica będzie wyraźnie miękka.

Krok 2

Następnie dolewamy wino, dodajemy chilli i liście laurowe. Zagotowujemy, a następnie zmniejszamy gaz do minimum i dusimy, aż ośmiornica będzie wyraźnie miękka.

Krok 3

Potrawa najlepiej smauje podana na ciepło. Podajemy z dodatkiem pieczywa oraz cytryny do skropienia potrawy.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki

1 kg ośmiornicy

1/4 szklanki oliwy z oliwek

1 szklanka wina

2 ząbki czosnku

2 liście laurowe

½ łyżeczki chilli

garść natki pietruszki + kilka listków natki pietruszki do dekoracji

ulubione pieczywo do podania

1 cytryna