



SAŁATKA Z OŚMIORNICY

szalotka 6szt

czosnek 1 głowa

Białe wino z korkiem 1 but

czerwony pieprz

cytryna 5 szt

kardamon 10 ziaren

Pietruszka,marchew seler

masło klarowane

kolędra tymianek

Grejpfrut

oliwa sól

Ośmiornicę przesmażamy na maśle z szalotką i czosnkiem

Następnie gotujemy od wrzątku w wywarzez białe wino butelka plus korek czerwony pieprz,cytryna w plastry 5 szt,kardamon,pietruszka marchew seler,kolędra,tymianek.Gotujemy ok 1,5 godz.do miękkości studzimy,i grilujemy ugotowaną

Podajemy na mixie sałat z dresingiem z grejpfruta,czosnku,soli