



Октопод во црвено вино

Октоподот може да се готви на неколку начини, на скара кога сте на летниот одмор или исечен на тенки ленти и сервиран како Карпачо, но ние ќе го подготвиме како чорба со црвено вино - јадење идеално за постудените денови.



Состојки:

- 1,5 кромид
- 6 чешниња лук
- 1 октопод со средна големина
- 100мл. црвено вино
- 3 супени лажици вински оцет
- 1/2 конзерва домати
- Магнонос за гарнир
- Масло за пржење, сол и бибер

Чекор 1

За подготовка на октоподот ги отстрануваме пипалата и ги сечкаме на парчиња.

За овој рецепт ќе ги користиме само пипалата, но може да се зготви речиси секој дел од октоподот, вклучувајќи ги и очите!

Чекор 2

ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ: Исечкајте го кромидот и излупете ги чешнињата лук. И подготвени сте да почнете со готвењето.

Чекор 3

Ги пропржуваме лукот и кромидот во маслиново масло и зачинуваме со сол и бибер - потоа го додаваме октоподот и пржиме кратко пред да ги додадеме домати, црвеното вино и винскиот оцет.

Ја покриваме тавата со капак и готвиме 25 минути додека сосот да се намали и да се згусне.

Чекор 4

Послужете го во длабока чинија со бел леб и декорирајте со малку магнонос.



Совет

Октоподот се смета за вистинска гозба првенствено поради неговата цена, но постојат одлични рецепти за подготовка на овој морски специјалитет. За дополнителен вкус, додадете малку оригано и лаворов лист.

Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk