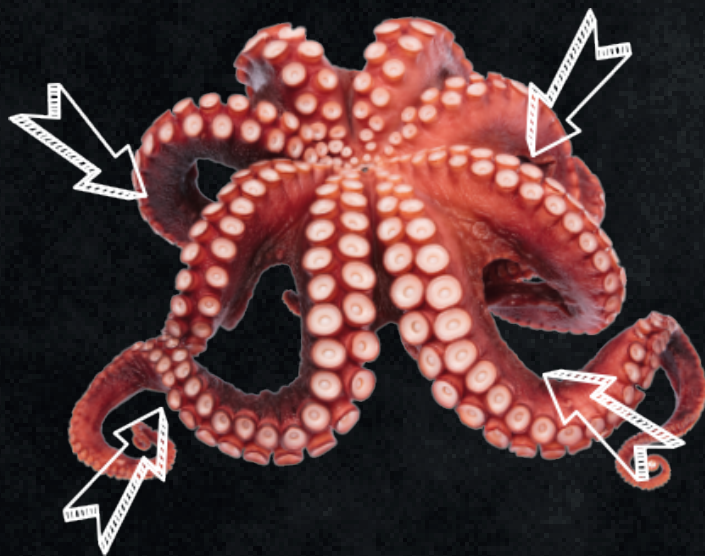


Carpaccio z ośmiornicy



SKŁADNIKI:

- jedna duża ośmiornica,
- 2 litry gotowego bulionu warzywnego,
- sól,
- pieprz.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W dużym garnku umieszczamy bulion i doprowadzamy do wrzenia.
2. Ośmiornicę trzymając za głowę, powoli zanurzamy macki we wrzątku na kilka sekund, powtarzamy tę czynność aż macki się zwiną. Następnie wrzucamy całą ośmiornicę do wywaru i gotujemy przez około 70 min (aż zmięknie).
3. Dzielimy ośmiornicę na równe części (każda macka osobno).
4. Wnętrze butelki smarujemy delikatnie oliwą z oliwek i umieszczamy w nim macki i głowę ośmiornicy dociskamy (najlepiej praska do hamburgerów), pozostawiamy w lodówce na 24 godziny.
5. Przed podaniem wyjmujemy z butelki i kroimy na cieniutkie plasterki, układamy na talerzu, udekorowane rukolą i sosem przygotowanym z powyższych składników.



**Nasz Targ
Rybny**

