Ośmiorniczki w pomidorach

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mrożone ośmiorniczki	1 kg
cebula biała	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
oliwa	
suszone pomidory	10 dkg
pomidory bez skóry	1 puszka
Liść laurowy suszony Prymat	
cukier, sól i pieprz	do smaku
bób	20 dkg
wino białe wytrawne	125 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ośmiorniczki rozmroź, a następnie gotuj przez 10-15 minut w lekko osolonym wrzątku. Cebulę i czosnek drobno posiekaj i zeszklij na oliwie. Dodaj obgotowane ośmiorniczki i wino. Duś pod przykryciem ok . 10 minut. Suszone pomidory pokrój na paseczki i wrzuć na patelnię razem z pomidorami z puszki i listkiem laurowym. Dodaj kilka listków mięty, natkę pietruszki i trochę kopru. Ośmiorniczki dopraw do smaku solą i pieprzem. Przykryj pokrywką i duś na wolnym ogniu jeszcze przez 20 minut. Bób ugotuj w osolonej i osłodzonej wodzie w osobnym garnku. Odcedź i pod koniec duszenia dodaj na patelnię. Serwuj gorące, najlepiej z lampką tego samego wina, które dodałaś do dania.