

KOSZYK JEST PUSTY ▼

[Strona główna](#) › [Wino - Blog](#) › [Przepisy](#) › [Ośmiorniczki duszone w winie z pieczonymi pomidorami](#)

8 sierpnia 2016

## Ośmiorniczki duszone w winie z pieczonymi pomidorami

Tweet



Skoro lato pachnie kwiatami, ziołami i owocami, postanowiłam, że właśnie tak będzie pachniało moje danie. Ośmiorniczki baby cudownie komponują się z pieczonymi pomidorami, ziemniakami, cytrynowym aioli i... chilijskimi winami producenta z Doliny Leydy.



### PRZYGOTOWANIE

Ośmiorniczki porządnie płuczemy. Mała ośmiorniczka składa się z ramion i worka. Pomiędzy ramionami, a workiem znajduje się część niejadalna. Odcinamy więc ramiona i worek. Część niejadalną wyrzucamy, worek dokładnie oczyszczamy.

Na patelni rozgrzewamy oliwę, dodajemy czosnek i skórkę otartą ze sparzonej wrzątkiem cytryny.

Wrzucamy ośmiorniczki i smażymy ok. 10 minut. Ośmiorniczki puszcza mętny płyn.

Odcedzamy je, odkładamy.

W garnku ponownie rozgrzewamy oliwę, dodajemy czosnek i skórkę otartą z cytryny, a kiedy zacznie pachnieć, wrzucamy odcedzone ośmiorniczki. Podlewamy je winem, dorzucamy listek laurowy, przykrywamy i dusimy ok 40 minut. Na koniec doprawiamy całość sokiem z cytryny i solą.



W międzyczasie umyte pomidorki przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia (lub naczynie żaroodporne). Polewamy je oliwą, oprószamy solą i pieczemy ok 10 minut w 200 stopniach.

Ziemniaki szorujemy i gotujemy w posolonym wrzątku aż staną się miękkie (ale nie będą się rozpadały). Ugotowane ziemniaki kroimy na ćwiartki, skrapiamy oliwą z oliwek, dodajemy posiekany czosnek i skórkę z cytryny.

Sos – do miski wbijamy jajo, dodajemy musztardę, sól, pieprz, cukier i sok z cytryny. Zaczynamy całość miksować. Malutkim strumieniem wlewamy olej – cały czas miksujemy.

Powoli wlewany olej sprawi, że uzyskamy kremową konsystencję sosu. Na koniec dodajemy skórkę ze sparzonej cytryny – doprawiamy całość do smaku.

Na półmisek nakładamy sos. Na sos nakładamy ziemniaczki i pieczone pomidory. Na koniec dodajemy ośmiorniczki.

Danie wybornie smakuje zarówno na ciepło jak i na zimno.



## WINO Z CHILE I OŚMIORNICZKI

Wino Leyda Reserva Pinot Noir Leyda Valley czaruje malinową barwą i odcieniem brudnego różu. Rozkoszując się jego lekkim i rześkim smakiem można wyraźnie poczuć aromat owoców pestkowych, które otula akcent skóry i ziół.



Wino Leyda Sauvignon S.V. Garuma Leyda Valley to idealnie dopracowane wino chilijskie, o którym nie sposób zapomnieć. Przezryste, lśniąca i gęsta w kieliszku, aromatyczne. Wyczuwamy w nim nutę agrestu, traw i warzyw. Idealnie komponuje się z ośmiorniczkami i cytrynowym Aioli.

Wino Leyda Chardonnay Single Vineyard Falaris Hill Leyda Valley pochodzi z ubogich gleb parceli Falaris Hill. Wino pachnie cytrusami i beczką, w której leżakowało. To arcy przyjemny smak, bardzo świeży, wykończony aromatem prażonych migdałów.



## SKŁADNIKI

### OŚMIORNICZKI

- 500 g ośmiorniczek baby
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- skórka z 1 cytryny
- pół szklanki białego wina
- liść laurowy
- sok z połowy cytryny
- sól do smaku

### POMIDORY

- 20-25 pomidorków koktajlowych
- oliwa z oliwek
- sól morską

### ZIEMNIAKI

- 10 ziemniaków
- oliwa z oliwek
- ząbek czosnku
- skórka z cytryny

## CYTRYNOWE AIOLI

- 1 jajko
- 2 łyżki musztardy
- płaska łyżeczka białego pieprzu
- płaska łyżeczka soli
- płaska łyżeczka cukru
- 300 ml oleju
- sok z 1 cytryny
- skórka otarta z 1 cytryny

\*w sumie zużyjemy 2 cytryny

Joanna Matyjek  
odczarujgary.pl

Tweet



**TAGI:** LEYDA   ŁĄCZENIE WINA I JEDZENIA   PRZEPISY   WINO I JEDZENIE

---

Poprzedni wpis:

◀ **Nowe oblicze szampana**

---

## O AUTORZE



### Joanna Matyjek

To, że jedzenie chłonie naszą energię powtarzam od zawsze. Gotując przekazujemy samych siebie, to jak się czujemy i w jaki sposób o sobie myślimy. W jedzeniu czuć nasze serce, miłość, lubienie, ale niestety i pośpiech czy złość. Najgorsze jest przekonanie, że „musimy”. Niczego nie musimy. Na obiad możemy pójść do baru, a chałkę możemy kupić w piekarni. Więc choćbyśmy byli w największym pędzie, niech chwila spędzona w kuchni będzie przyjemnością, a nie obowiązkiem. Wtedy beza będzie najpyszniejsza, mięso aromatyczne, kasza pełna zdrowia, a chałka pachnąca masłem, cudownie wyrośnięta.

ARTYKUŁY AUTORA ►