

## Осьминог



- 🕒 Время:
- 🍴 Сложность: простой
- 🍳 Способ: варка
- 📅 Сезон: круглый год
- 🍴 Назначение: горячая закуска

### Ингредиенты

- Осьминог – свежий
- Лук, крупно нарезанный половинками
- Чеснок - 2 измельченных зубчика
- Цедра лимона от 1 шт.
- Сок лимона
- Оливковое масло - 4 ст.л.
- Белое вино - 1 бокал
- Соль, перец

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

**Шаг 1.** Очищаем и моем осьминога. Помещаем его в глубокую кастрюлю и варим на среднем огне без воды около 10 минут. Вынимаем и оставляем на дуршлаге немного остыть.

**Шаг 2.** Лук нарезаем половинками, а чеснок - мелко. Обжариваем лук с чесноком на среднем огне и добавляем кусочки осьминога. Продолжаем тушить еще 3-4 минуты и гасим белым вином.

**Шаг 3.** После того, как вино испарится, добавляем столько воды, чтобы покрыть осьминога (мы можем добавить сок, который выделил осьминог при первой варке), и уменьшаем огонь. Доводим до кипения. Как только мы видим, что осьминог готов, добавляем цедру и лимонный сок.

**Шаг 4.** Приправить солью и перцем и дать закипеть еще 10 минут. Осьминог готов к употреблению в горячем виде.

