

## Рецепт осьминога по-гречески с узо



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** сырой рецепт
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🔪 **Назначение:** горячее блюдо

### Ингредиенты

- 1/3 стакана греческого оливкового масла
- 1 средний лук, нарезанный
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 1 целый осьминог, очищенный
- 1 стакан нарезанных помидоров
- 1/3 стакана узо
- 2 лавровых листа
- 1/2 стакана нарезанных оливок Каламата без косточек
- Солить по вкусу
- Перец по вкусу
- 1 стакан воды
- 3 столовые ложки свежей нарезанной петрушки

### КАК ПРИГОТОВИТЬ

**Шаг 1.** Налейте оливковое масло в большую суповую кастрюлю. Установите средний огонь и нагрейте оливковое масло в течение одной минуты. Добавьте лук и обжарьте до мягкости, это займет около пяти минут. Добавьте чеснок и обжарьте еще минуту.

**Шаг 2.** Добавьте осьминога в кастрюлю вместе с помидорами, узо, лавровым листом, оливками, солью, перцем и водой. Накройте кастрюлю крышкой и доведите жидкость до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь и тушите 30-40 минут, или пока осьминог не станет мягким.

**Шаг 3.** Украсьте петрушкой непосредственно перед тем, как выложить осьминога и бульон на сервировочное блюдо.

