



## Ośmiornica z chorizo i ziemniakami

Steps: 5

Poziom trudności: Średnie

### Składniki

4 Porcje

4 duże macki	Ośmiornica gotowana	1 sztuka	Chorizo pikantne
1/2 sztuki	Marchew	1/4 sztuki	Por
1/4 sztuki	Seler	6 sztuk	Ziemniaki
1 sztuka	Limonka	1/2 pęczek	Natka pietruszki
1 ząbek	Czosnek	6 łyżek	Majonez
	Sól, pieprz do smaku		

### Sposób przygotowania:

1. Macki ośmiornicy umieść w garnku z włoszczyzną pokrojoną w większą kostkę. Gotuj około 30 minut na małym ogniu, aby uzyskać pożądaną miękkość.
2. Przygotuj pastę aioli: czosnek utrzyj w moździerzu ze szczyptą soli i sokiem 1/2 limonki na pastę. Następnie połącz z majonezem i odstaw, aby smaki się połączyły.
3. Ziemniaki pokrój na mniejsze kawałki, ćwiartki lub dużą kostkę, atak aby szybciej się ugotowały. Gotuj je w osolonej wodzie na 3/4 miękkości.
4. Na suchą, delikatnie rozgrzaną patelnię połóż chorizo pokrojone w plasterki, smaż, aż wytopi się tłuszcz, a kiełbasa będzie ładnie przypieczona, ściągnij chorizo na bok i dodaj ziemniaki. Smaż na lekki kolor 2-3 minuty. Na koniec na patelnię z powrotem połóż chorizo oraz posiekaną natkę pietruszki.
5. Całość wymieszaj i dopraw do smaku. Na talerzu ułóż ziemniaki z chorizo, a na nich ośmiornicę z włoszczyzną. Obok podaj pastę aioli.