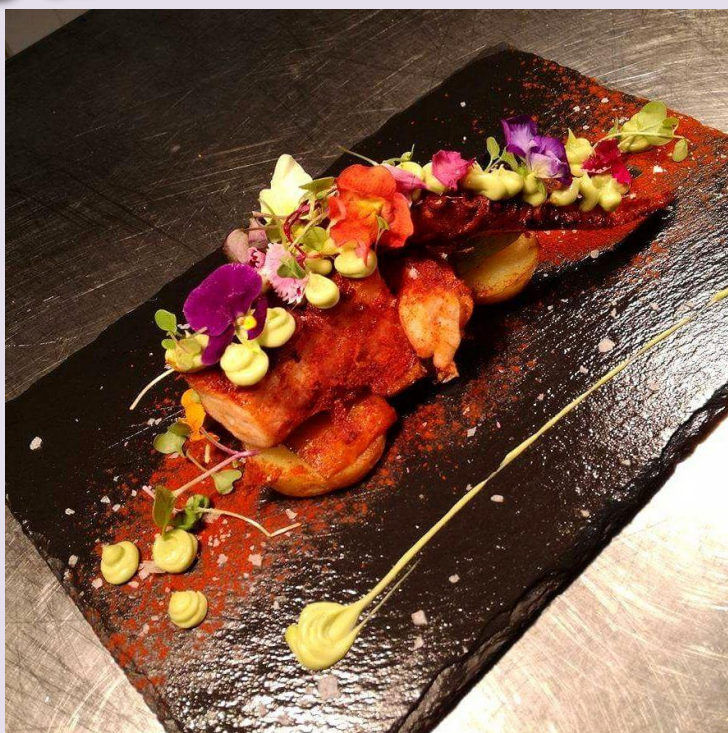




# Octopus Garden

## Normatyw surowcowy:

- 1 odnóże malej ośmiornicy
- 3 plasterki ugotowanych ziemniaków
- 3 plasterki papryki
- Dwie łyżki majonezu
- Pęczek natki pietruszki
- Papryka słodka
- Sól morską gruboziarnista
- Kwiaty do dekoracji



Źródło: zbiory własne

## Sposób przygotowania:

Odnóże ośmiornicy włożyć na blaszkę. Blachę owinać folią i wstawić do pieca nagrzanego do 180°C. Piec przez godzinę. Po wystudzeniu pokroić odnóże na trzy części. Natkę pietruszki zmiksować z majonezem na gładki sos. Przełożyć do dyspensera. Odnóza ośmiornicy, plasterki ziemniaków i papryki wrzucić do frytownicy i smażyć przez ok. 3 minuty, do zrumienienia. Wyłożyć na talerz plasterki ziemniaków, na ziemniakach ułożyć paprykę. Na papryce położyć ośmiornicę, całość posypać solą morską i papryką, sos nałożyć w macki ośmiornicy, ozdobić kwiatami.

**RESTAURANTE THE LITTLE QUEEN**

**Matysek Klaudia, klasa II L**