

Пека с осьминогом

Общее время 55 мин 5 мин Время подготовки 40-50 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для пека:

1 кг	картофеля, очищенного и нарезанного кубиками (примерно 2 x 2 см)
500 г	моркови, очищенной и нарезанной кубиками (примерно 2 x 2 см)
300 г	белого лука, нарезанного кубиками
30 г	мелко рубленого чеснока
1,5 кг	мини-осьминогов
300 мл	<u>острого чили соуса</u> <u>Кимчи Kikkoman</u>
500 мл	воды
150 г	лимонного сока
150 г	оливкового масла
15 г	свежих листиков розмарина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Положите картофель, морковь, лук и чеснок в большое огнеупорное блюдо (глубокую кастрюлю для запекания). Разложите мини-осьминогов поверх овощей.

Шаг 2

Смешайте чили соус Кимчи Kikkoman с водой, лимонным соком и оливковым маслом и полейте овощи. Посыпьте розмарином. Накройте форму жиронепроницаемой бумагой и алюминиевой фольгой и запекайте в предварительно разогретой духовке при 180°C 40–50 минут.

Шаг 3

Подавайте пеку в глубоких тарелках.