

# Ośmiornica



# Opis wskazówki

Smaczna i krucha ośmiornica.

Żeby ośmiornica była smaczna należy ją "wyprać", najlepiej pocierając o szorstką powierzchnię, kamień lub tarę do prania, polewając wodą. Jeżeli nie masz w domu ani kamienia, ani tary, trzyj i ugniataj ośmiornicę w zlewie. Operacja ta ma na celu pozbycie się śluzu z macek ośmiornicy. Drugim ważnym krokiem przed przystąpieniem do obróbki cieplnej ośmiornicy jest skruszenie tkanki mięśniowej. W tym celu uderzamy, rzucamy kilka minut ośmiornicą o twardą powierzchnię. Pierwszy krok dotyczy zarówno ośmiornicy świeżej jak i mrożonej, natomiast drugi możemy pominąć w przypadku mrożonej ośmiornicy ponieważ mrożenie spowodowało już popękanie włókien mięśniowych. Życzę smacznego.