KIKKOMAN

Peka z ośmiornicą

Czas ogółem **55 min** **5 min** Czas przygotowania **40-50 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Peka:

1 kg	ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę (ok. 2 x 2 cm)
500 g	marchewek, obranych i pokrojonych w kostkę (ok. 2 x 2 cm)
300 g	pokrojonej w kostkę białej cebuli
30 g	drobno posiekanego czosnku
1,5 kg	ośmiorniczek
300 ml	Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
500 ml	wody
150 g	soku z cytryny
150 g	oliwy z oliwek
15 g	świeżo zerwanego rozmarynu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Przełóż ziemniaki, marchewkę, cebulę i czosnek do dużego żaroodpornego naczynia (głęboka blacha do pieczenia 1/1). Ułóż ośmiorniczki na warzywach.

Krok 2

Wymieszaj Sos z chili do kimchi Kikkoman z wodą, sokiem z cytryny i oliwą. Polej warzywa. Posyp rozmarynem. Przykryj blachę papierem do pieczenia i folią aluminiową. Piecz w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180 °C przez 40-50 minut.

Krok 3

Podawaj w głębokich talerzach.