

Bicsár Attila és a Sauska48 Villány receptje:

Polip láb, paradicsomos lencse, hagymák

- **Paradicsom szósz:** étolaj, vöröshagyma, fokhagyma, zeller, hámozott paradicsom-konzerv, vörös lencse, zöldség alaplé, gyömbérpor, rómaikömény, kurkuma, só, chili

Kevés olajon lepirítjuk a hagymákat, zellert. Hozzákeverjük a paradicsom konzervet, lencsét. Fűszerezzük és felöntjük alaplével. Amikor a lencse megpuhult, simára turmixoljuk.

- **Lencse:** vízben roppanósra főzzük. Só, vöröshagyma, babérlevél.

Ha megfőtt, leszűrjük.

- **Marinált lilahagyma:** 1 liter víz, 100 g cukor, 200 g alma ecet

A vizet felmelegítjük. Belekeverjük a cukrot, ecetet. Lehűtjük.

A meghámozott lilahagymát cikkekre vágjuk. Vákuumzacskóba tesszük. Ráöntjük a marináló levet. Hőkezeljük: 80 C 20 perc.

- **Polip láb**

Az előfőzött poliplábat kevés olajon alaposan megpirítjuk.

Korianderrel, petrezselyemzölddel tálaljuk.