



ΥΛΙΚΑ

- 1/2 φλιτζ. τσαγιού ελαιόλαδο
- 6 μεγάλες πατάτες
- 1.200 γραμμ. σουπιές
- 2 ξερά κρεμμύδια σε φέτες
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 φύλλο δάφνης
- 400 γραμμ. ψιλοκομμένες ντομάτες
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τις σουπιές (αν θέλουμε μπορούμε να κρατήσουμε στην άκρη το σακουλάκι της μελάνης και να το προσθέσουμε προς το τέλος του βρασμού). Στη συνέχεια τις κόβουμε σε μπουκές. Καθαρίζουμε επίσης τις πατάτες και τις κόβουμε σε φέτες. Σε μια φαρδιά κατσαρόλα βάζουμε μία στρώση πατάτες, μία στρώση κρεμμύδια και από πάνω μία στρώση σουπιές. Επαναλαμβάνουμε. Μπήγουμε το σκόρδο και τη δάφνη και περιχύνουμε με τις ντομάτες. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Συμπληρώνουμε νερό μέχρι να σκεπάζει όλα τα υλικά. Από την ώρα που το φαγητό θα πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και το σιγοβράζουμε για περίπου 30', μέχρι να χυλώσει η σάλτσα και να μαλακώσουν

οι πατάτες και οι σουπιές.

Πηγές: argiro-mothersblog.gr