www.moji-recepti.net

Recept:
Hobotnica u salati



Sastojci:
160 dag hobotnice
1/2 x čebule
1 x limona
4 x žlice maslinovog ulja
1 x žlica vinskog octa
1/2 x žličice soli
1 x prstohvat papra
2 x češnja češnjaka
5 x grančica peršina.

Težina:

Opći opis i postupak:

- Lonac napunimo vodom i stavimo na štednjak. U kipuću vodu stavimo očišćenu hobotnicu s glavom prema naprijed i pokrijemo poklopcem. Na početku kuhamo na visokoj temperaturi, a zatim smanjimo na srednju temperaturu. Kuhamo poklopljeno otprilike 50-60 minuta. Vrijeme kuhanja ovisi o težini i veličini hobotnice.

- Tijekom kuhanja pripremimo peršin, koji grubo nasjeckamo, i češnjak, koji sitno nasjeckamo.

- Skuhana hobotnica se makne s vatre i ohladi.

- Ohlađenu hobotnicu zatim ocijedimo i ogulimo. Narežemo je na tanke rezine. Narezanu hobotnicu stavimo u zdjelu i dodamo sol, mljeveni papar, češnjak i peršin.

- Na sve to dodajemo ekstra djevičansko maslinovo ulje, limunov sok, ocat i dobro promiješamo. Posudu prekrijemo folijom i stavimo u hladnjak najmanje 45 minuta.

- Jelo je spremno za posluživanje. Možemo poslužiti i popečene kriške kruha uz jelo.