



[www.moji-recepti.net](http://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.