



www.moji-recepti.net

Recept:

Hobotnica s krumpirom

Sastojci:

- 1 kg hobotnica
- 1 kg krumpira
- 1 x sol
- 1 x mljeveni papar
- 1 x šaka crnih maslina
- 1 x crveni luk
- 5 x žlica maslinovog ulja
- 1 dl suhog bijelog vina
- 1 x nasjeckani peršin



Težina:



Opći opis i postupak:

- Hobotnicu pripremimo tako da je najprije očistimo, operemo i dobro ocijedimo.
- Pećnicu zagrijemo na 200 stupnjeva Celzijevih. Za pečenje trebate pekač, koji namastimo s uljem.
- Krumpir pripremimo tako da ga ogulimo, operemo i narežemo na veće komade.
- Krumpir popaprimo i posolimo (ovisno o pojedincu). Da bi jelo bilo još ukusnije, dodamo i luk, koji narežemo na krugove.
- Hobotnicu stavimo na namazani pekač, oko nje rasporedimo komade luka i krumpira. Po želji se mogu dodati i masline.

- Kada su sve sastojke u pekaču, prelijemo ih maslinovim uljem i dodamo malo bijelog vina. Zatim sve zajedno pokrijemo poklopcem od pekača. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici otprilike 60 minuta.
- Izvadimo pekač iz pećnice i uklonimo poklopac. Nastavljamo peći još 15 minuta da se lijepo zapeče. Po želji možete dodati i peršin.