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.