

www.moji-recepti.net

Recept:

Hobotnica v solati

Sestavine:

160 dag hobotnice
1/2 x čebule
1 x limona
4 x žlice olivnega olja
1 x žlica vinskega kisa
1/2 x žlička soli
1 x ščepec popra
2x stroka česna
5 x vejic peteršilja



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Lonec napolnimo z vodo in ga postavimo na kuhalnik. V krop odložimo očiščeno hobotnico z glavo naprej, ki jo pokrijemo s pokrovko. Na začetku jo kuhamo pri visoki temperaturi, nato pa zmanjšamo na srednjo temperaturo. Pokrito kuhamo približno 50-60 minut. Čas kuhe je odvisen od teže in velikosti hobotnice.
- Med kuhanjem pripravimo peteršilj, ki ga na grobo sesekljamo in česen, ki ga sesekljamo na drobno.
- Kuhano hobotnico odstavimo in ohladimo.
- Ohlajeno hobotnico nato odcedimo in olupimo. Narežemo jo na tanjše rezine. Narezano hobotnico stresemo v skledo in dodamo sol, mleti poper, česen in peteršilj.

- K vsem tem pa k 4. točki dodamo še deviško olivno olje, limonin sok, kis in vse skupaj dobro premešamo. Skledo prekrijemo s folijo in jo položimo v hladilnik za vsaj 45 minut.
- Jed je pripravljena za serviranje. K jedi lahko ponudimo tudi popečene kruhke.