

Salata od hobotnice

Od ovog recepta ima varijanti vjerojatno koliko i ljudi koji ga pripremaju, ja radim jednostavno da se osjeti i hobotnica unutra ☺

Za 8 osoba



2 kg očišćene hobotnice



50 g sitnih kapara
2 režnja zgnječenog bjelog luka
½ TL friško mljevenog papra
1 EL soli
peršun
1 dl kvasine
2-3 dl maslinovog ulja

Za kuhanje hobotnice potrebno nam je još



10 listova lovora
2 EL mljevenog korijandera
2-3 čepa od flaša za vino



Hobotnicu zajedno sa lovorom i korijanderom i čepovima od vina stavite u posudu i prokuhajte dok hobotnica ne omekša, ne i da bude mekana, onako al-dente je najbolje. Gledajte da hobotnica bude smrznuta, jer led takođe značajno omekša i skрати vrijeme kuhanja hobotnice.

Pitate se čemu čepovi? Oni služe da bi pokupili gorčinu koju ispušta hobotnica pri kuhanju.

Kuhanu hobotnicu izvadite iz vode i izvadite one crne kuglice(zub).



Nasjecite hobotnicu na kockice veličine pol centimetra.

Nasjeckajte kapare i peršun, bjeli luk protisnite kroz presu.



Posolite poparite i začinite maslinovim uljem i kvasinom i posipajte peršunom.

Radite to uvijek dan prije konzumacije da bi se sve dobro upilo. Nemate li vremena, ubrzajte sve tako šta ćete ulje i ocat malo zagrijati i tada politi po salati.



Dobar tek!!

tom971© www.moja-kuhinja.com®