

# Hobotnica s krumpirom



- 1 kg [hobotnice](#)
- 1 kg starog krumpira
- 100 g (veća) glavica luka
- 3 režnja češnjaka
- 1 dl maslinovog ulja
- 1 dl ulja od suncokreta
- 1,5 dl bijelog vina
- 100 g mrkve
- 200 g koktel rajčica ili jedna veća zrelija
- 1 VŽ vegete
- 1/2 MŽ papar grubo tucani
- 1 graničica ružmarina
- 3 lovorova lista



Za 4 osobe pod pekom ili u pećnici

Ja pečem u glinenoj posudi, osim šta u jelu nema pepela, okus je potpuno isti.

Kod pripreme je jedina razlika u duljini pečenja. Pod pekom traje cca. 30 min kraće, ali toliko traje da bi se dobio žar pa dođete na isto.

**[Op. a]** Ako stavite crveno vino i umak će biti crven. Ja ne volim u ribljim jelima crveno vino.

Hobotnica sama pusti crvenu boju, ali primjetio sam da čim je manja i čim duže stoji u ledu intenzitet crvene boje opada. Svakako hobotnicu prije upotrebe smrznite 2-3 tjedna, led će je omekšati. **[/Op. a]**

www.moja-kuhinja.com



**Hobotnicu** od kile rasjecite na 4 dijela ali tako da se sa ostanu držati zajedno.

Ako pečete pod pekom treba 45-60 minuta u pećnici zbog toga šta se glinena posuda stavlja u hladnu pećnicu cca. 100 min.

Pripremite žar za **peku** ili ugrijte pećnicu na 220°C. Ako radite u **glinenoj posudi**, koju od srca preporučam, pričekajte jer glinena posuda dolazi hladna u pećnicu.

Koristite obavezno [stare krumpire](#) (bolji su za duže dinstanje) koje ste rasčetvorili kao i crveni luk, manje rajčice prerežite na polovice, veće prepolovite, mrkvu prepolovite.

Sve skupa zalijte suncokretovim i [maslinovim uljem](#) (ostavite samo dve VŽ sa strane, trebat će vam kasnije) te dodajte drobljeni papar, ružmarin i lovorov list. Posipajte **vegetom** (ne pretjerujte hobotnica pusti dosta mora). Polijte sve sa [bijelim vinom](#) i na vrh stavite hobotnicu. Stavite peći.

Nakon 40 minuta otklopite i odlijte svu tekućinu, ponovno poklopite vratite peći.

Na ostatku ulja propržite sitno nasjeckani bijeli luk, samo da zamiriši (ne smije promijeniti boju).

Zalijte sve sa tekućinom koju ste odlili iz posude gdje se peče **hobotnica**. Sve skupa reducirajte da ostane polovica. To traje obično 20min. Pazite umak na početku jako pjeni, pa da vam ne pobjegno po štednjaku.

Ponovno izvadite hobotnicu iz pećnice otklopite je i zalijte [umakom](#). Vratite otkolopljeno još 20 min u pećnicu.

Kod peke isti postupak napravite, ali prije odljevanja tekućine nek se **hobotnica s krumpitom** peče svega 30 min. odlijte tekućinu. Ponovno poklopite i vratite u žar. Nakon daljnjih 20min. odklopite i zalijte umakom.

Nepoklopljeno zapecite u žaru još 10 min.

Kada je hobotnica s krumpirom gotova, ponovno je poklopite i ostavite je vani 20-min da odahne te je tek onda servirajte (taman da maznete aperitiv i skupite ukućane za stol).





[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)