

# **Mlaka salata od hobotnice sa moracom, krompirom i limunom**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 500 g male ocišcene male hobotnice (oko tri parceta, može se naci na odeljenu smrznutih proizvoda u samoposlugama)
- 1 velika ili 2 male glavice moraca, sa lišcem
- 600 g krompira za salatu
- 2 luka vlašca
- 1 veza peršuna
- 1 organski limun
- 5 supenih kašika hladnoceenog maslinovog ulja
- 1 lovoroš list
- 1 korica cimeta
- 2 cena belog luka
- so i sveže mleveni biber

## **Priprema**

Riba i morac se odlicno i sveže upotpunjavaju. Ova prolecna salata je predjelo za cetiri osobe ili glavno jelo za dve.

Odmrznite hobotnicu na sobnoj temperaturi i operite je. Pustite je da provri u mnogo slane vode, sa lovorom, belim lukom i korom cimeta. Kuvajte je na tihoj vatri oko 25 minuta, dok hobotnica ne postane meka, ali i dalje cvrsta na ugriz.

U meuvremenu, skuvajte krompire u kori, oljuštite ih i isecite na komade. Operite morac, isecite ga na cetrvtine, uklonite stabljiku i tanko isecite. Iseckajte listice peršuna i moraca. Narednjajte limunovu koru i iscedite sok. Pomešajte sve sastojke u ciniji i zacinite sa maslinovim uljem, solju i biberom.

Izvadite hobotnicu iz vode u kojoj se kuvala, isecite na komadice velicine zalogaja, pospite po salati i poslužite.