

Salata od hobotnice (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg zamrznute hobotnice
- 3-4 krumpira
- 2 kašika kiselih kapara
- 1 veća glavica luka
- 1 češnjak belog luka
- 1 dl maslinovog ulja
- 1 limun
- kvasina
- so
- papar

Priprema

Smrznutu hobotnicu stavite u posudu s hladnom vodom u kojoj ćete je kukhati.

Kada voda zavre, kuhajte oko 20-30 minuta pa dodajte oguljene krumpire i kuhajte dok hobotnica ne omekša.

Kuhanu hobotnicu narežite na kolutice, glavu na komadice i krumpire na kockice.

U veću posudu ubacite hobicu, krumpire, na rezance narezan luk, nasjeckan režanj češnjaka, kosani peršin i sve skupa prelijte maslinovim uljem, sokom od limuna, kvasinom i juhom u kojoj se kuhala hobotnica (odprilike 1 dl juhe).

Dodajte kapare, sol, papar i sve pažljivo izmiješajte da se povezu sastojci. Salatu poklopite i ostavite u frižideru 30-60 min. Prije posluživanja.

Savet

Uz ovu salatu pase rikola pa tko voli NEK izvoli. Dobar tek