

Hobotnica na napuljski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 2 hobotnice od po 500 g
- so
- 1 crvena papricica
- 1 vezica sitno iseckanog peršuna
- 100 g oljuštenog i isecenog paradajza
- 50 g ulja
- 1-2 limuna isecenog na kriške

Priprema

Hobotnice ocistiti, izvaditi im oci i odseci gubicu. Zatim ih tuci tuckom ili kamenom, nekoliko minuta da omekšaju i dobro ih oprati. Staviti u keramicki sud, dobro posoliti i dodati papricicu, peršun, paradajz i ulje. Dobro poklopiti.

Kuvati na tihoj vatri u sopstvenom soku i pari oko 3 sata. Nakon toga ostaviti jedno pola sata poklopljeno.

Služiti sa kriškama limuna, ovo jelo je ukusno i hladno.