Salata od hobotnice (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1,200 g hobotnica
- 1 glavica zelene salate (puterice, manja salata)
- oko 100 g rukole
- oko 15 komada zelenih maslina (punjenih paprikom)
- oko 10 komada konzerviranih mladih klipova kukuruza
- 3-4 lista lorber-lovor
- 4-5 cena belog luka
- 1 grancica ruzmarina
- oko 1 dl crnog suvog vina (za kuvanje i za prelivanje hobotnice)
- po potrebi ekstra devicansko maslinovo ulje
- po potrebi so
- po potrebi aceto balsamico

Priprema

Svežu hobotnicu zamrznemo dan ranije. Pre pripreme odmrznemo hobotnicu i blago istucemo tuckom za meso.

U dubljem sudu dno prekrijemo maslinovim uljem na ulje dodamo so, lovorov list, ruzmarin, gnjecen beli luk i sve zagrejemo da zamiriše, pa potom dolijemo oko 3 l vode. Dodamo hobotnicu i kuvamo poklopljeno oko 80 minuta.

Na polovini kuvanja, dolijemo još vode ako je potrebno, probamo slanost i dosolimo i dolijemo crno vino i poklopimo da se dokuva.

Skuvanu hobotnicu ocedimo od softa, tupim nožem lagano sa kraka i trupa poskidamo gornju kožicu koja se lako odvaja. Oštrim nožem trup i krake isecemo na sitnije parcice vadeci oci i zub izmeu kraka.

Hobotnicu prelijemo sa maslinovim uljem, nekoliko kašika crnog vina, dodamo soli i sitno seckan beli luk i peršun, ostavimo da odstoji par minuta.

Zelenu salatu operemo i iseckamo na jako tanke rezance, rukol operemo, masline isecemo na kolutice i ukiseljene klipcice mladog kukuruza, takoe nasecemo na kolutice.

Hobotnicu u saftu mešamo sa salatom pre služenja i sve zajedno prelijemo sa aceto balsamicom.