www.moji-recepti.net

Recept:
Hobotnica s krompirjem



Sestavine:
1 kg hobotnice
1 kg krompirja
1 x sol
1 x mleti poper
1 x pest črnih oliv
1 x rdeča čebula
5 x žlic olivnega olja
1 dl suhega belega vina
1 x sesekljan peteršilj

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- Hobotnico pripravimo tako, da jo najprej očistimo, operemo in dobro odcedimo.
- Pečico segrejemo na 200 stopinj celzija. Za peko potrebujete pekač, ki ga namastimo z oljem.
- Krompir pripravimo tako, da ga olupimo, operemo in narežemo na večje kose.
- Krompir popopramo in posolimo odvisno od posameznika. Da pa bo jed še bolj okusna, dodamo še čebulo, ki jo narežemo na krhlje.
- Hobotnico položimo na namaščen pekač, okoli nje pa razporedimo kose čebule in krompir. Po želji se lahko dodajo tudi olive.

- Ko imate vse sestavine v pekaču, jih polijemo z olivnim oljem in dodamo malo belega vina. Nato vse skupaj pokrijemo s pokrovom od pekača. Peče naj se že v naprej ogreti pečici približno 60 min.

- Pekač vzamemo iz pečice in odstranimo pokrov. Peko nadaljujemo še za 15 min, da se lepo zapeče. Po želji lahko dodate tudi peteršilj.