



JERNEJ KITCHEN

HOBOTNICA V SOLATI

Hobotnica v solati je fantastičen recept za hladno predjed ali lahko kosilo, večerjo. Je lahka, sveža, začinjena z olivnim oljem in narejena brez krompirja.

ZA 4 OSEBE (PREDJED)
PRIPRAVA: 15 MINUT
KUHANJE: 45 MINUT
ČAS SKUPAJ: 60 MINUT

HOBOTNICA

- 1 hobotnica (1.5 kg - 2 kg)
- 2 lovorova lista
- 1 čajna žlička celega popra
- 1/4 čebule
- 1 bio limona

SOLATA

- 8 izkoščičenih oliv
- 1/2 rdeče čebule
- 1 strok česna
- 1 žlica sesekljanega peteršilja
- 1/4 čilija, drobno sesekljanega
- 4 žlice olivnega olja
- 2 žlici limoninega soka
- 1/2 žličke limonine lupinice

TOOLS AND EQUIPEMENT

- večji lonec
- kuhinjske oprijemalke
- skleda

KUHANJE HOBOTNICE

Večji lonec do polovice napolnimo z vodo in postavimo na močan ogenj, da voda zavre. Hobotnico z oprijemalkami trikrat na hitro potopimo v vrelo vodo za 5 sekund. Na ta način preprečimo, da se hobotnica ne skrči preveč. Nato damo hobotnico v vrelo vodo in dodamo lovorova lista, poper, čebulo in na četrtine narezano limono. Lonec pokrijemo s pokrovko in kuhamo pri rahlem vretju 45 - 60 minut, odvisno od velikosti hobotnice. Hobotnica mora biti tako mehka, da vanjo z lahkoto zapičimo nož ali vilice.

OHLAJANJE

Ko je hobotnica kuhana, jo pustimo v vodi v loncu, da se popolnoma ohladi, vsaj 2 uri, ali čez noč. Z oprijemalkami hobotnico prestavimo iz vode v večjo skledo. Hobotnico olupimo in narežemo na manjše kolobarje ter damo v skledo.

PRIPRAVIMO HOBOTNIČNO SOLATO

Olive razpolovimo. Čebulo, česen in čili drobno sesekljamo. Peteršilj sesekljamo. Dodamo k hobotnici v skledo. Pripravimo še preliv. V skodelici premešamo olivno olje, limonin sok, limonino lupinico ter začinimo s soljo in poprom. Preliv polijemo čez sestavine v skledi. Solato premešamo in jo hladno postrežemo kot predjed ali lahko kosilo oziroma večerjo.

Sponsored