



JERNEJ KITCHEN

HOBOTNICA V PEČICI S KROMPIRJEM

Hobotnica v pečici s krompirjem je slastno kosilo, ki je super za vikende in posebne priložnosti. Mehka, sočna hobotnica in perfektno začinjen krompir.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
PEČENJE:	90	MINUT
ČAS SKUPAJ:	115	MINUT

HOBOTNICA V PEČICI

1.2 kg zamrznjene hobotnice

2 lovorjeva lista

1 kg krompirja

1 čebula

5 strokov česna

4 žlice oljčnega olja

1 lovorjev list

250 g češnjevih paradižnikov

50 ml belega vina

1 pest sveže sesekljanega peteršilja

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

litoželezni lonec ali keramičen
pekač

kuhinjski nož
rezalna deska

SKUHAMO ODMRZNJENO HOBOTNICO

Zamrznjeno hobotnico postavimo na stran, da se odtali, najbolje čez noč. Hobotnico nato očistimo, umijemo in damo v večji (litoželezni) lonec. Dodamo lovorova lista ter toliko vode, da pokriva hobotnico. Na zmernem ognju kuhamo 15 minut. Ko je hobotnica kuhana, jo postavimo na stran, da se ohladi, nato odstranimo kljun in narežemo. Pečico segrejemo na 200 °C.

SPEČEMO

V čist litoželezen lonec ali v keramičen pekač damo očiščen in na kolobarje narezan krompir, olupljene stroke česna, olupljeno in na lističe narezano čebulo, lovorov list, oljčno olje ter začinimo s soljo in poprom. Premešamo in na vrh položimo razrezano hobotnico. Pokrijemo s pokrovko in postavimo v predhodno segreto pečico. Pečemo 1 uro pri 200 °C.

DODAMO PARADIŽNIK IN DOKONČAMO

Lonec ali pekač s hobotnico previdno vzamemo iz pečice, dodamo češnjeve paradižnike in belo vino. Odkrito pečemo v pečici še 25 - 30 minut pri 210 °C. Preden postrežemo posujemo še s sveže seseklanim peteršiljem.