

Hobotnica ispod sača - peke

Sigurno najatraktivnije, a vjerovatno i najukusnije, jelo koje možete pripremiti ispod sača - peke. Ne zahtijeva preveliku pripremu i dužina pečenja je znatno kraća od do sada pomenutih jela. Ipak je moj savjet da uz ovo jelo predvidite i nešto "kontinentalno" da vam gosti ne ostanu neuhranjeni. Nekoliko pilića ili par koljenica mogu biti sa strane, za svaki slučaj.

Zamrznutu hobotnicu težine 2kg (ili dvije manje) stavite u prazan lonac, dodajte malo maslinovog ulja, soli i bijelog luka, 1 dl vinskog sirćeta i stavite na šporet na malo jače od srednje temperature. Prvo će hobotnica da počne ispuštati vodu prilikom odmrzavanja a zatim će ta tečnost da provrije i nakon 20-25 minuta da totalno ispari. Na dnu posude će ostati prah te, kad izvadite hobotnicu(ce), dodajte u tu posudu pola litre vina (bijelo ili crno- po vašem ukusu), malo maslinovog ulja, bijelog luka, lovorov list, biber i čuvajte taj magični preliv za kasnije.

Hobotnicu(ce) prebacite u tepsiju od sača-peke u koju ste već ubacili krompir, mrkvu, luk i bijeli luk, komadiće lovorovog lista i dodajte pola čaše vina i malo maslinovog ulja (kao na slici dole). Sve to prenesite u vaš "Poguzija World" ili na mjesto gdje ložite vatru, prekrijte tepsiju poklopcem sača-peke i "natovarite" žar. Nakon 90 minuta možete izvršiti kontrolu, nije potrebno išta prevrtati ili mijenjati položaj, jedino iskoristite momenat da sve prelijete magičnim prelivom. Još pola sata je dovoljno da jelo bude pod žarom. Nakon toga u kuhinji (nipošto pred gostima) isjecite hobotnicu(ce) na sastavne dijelove.





SASTOJCI

- * 2-3 kg hobotnica(ce)
- * luk + bijeli luk
- * 2-3 kg krompira
- * sol
- * mrkva
- * + povrće po izboru
- * lovorov list
- * vino

VRIJEME PRIPREME

30 minuta

VRIJEME PEČENJA

2 sata

Servirajte sa povrćem iz sača-peke, dodajte kuvanu blitvu i začine po vašem ukusu i obavezno limun.

