



Gulaš od hobotnice sa slanutkom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

Hobotnica (oko 1 kg)
1 luk
3 češnja češnjaka
3 žlice K Plus maslinovog ulja
1 žličica K Plus koncentrata rajčice
½ žličice dimljene paprike
Lovorov list
1 dl bijelog vina
500 ml Garden good pasirane rajčice
250 ml vode
Sol
Crni papar
2 konzerve K Plus slanutka od 240 g
Peršin

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Hobotnicu očistite od zuba, stavite u lonac, prelijte vodom i kad prokuha kuhajte 1 sat da hobotnica omekša. Hobotnicu narežite na manje komade, a vodu od kuhanja sačuvajte (za gulaš će vam trebati oko 250 ml).

Sitno nasjeckajte luk i češnjak. U lonac stavite 3 žlice maslinovog ulja, luk i prstohvat soli. Dinstajte na laganoj vatri miješajući oko 7 minuta. Dodajte češnjak, koncentrat rajčice, dimljenu papriku i lovorov list i dinstajte 1 minutu. Podlijte vinom i pustite da alkohol ishlapi.

Dodajte narezanu hobotnicu i pasiranu rajčicu. Kuhajte oko 50 minuta, povremeno podlijevajući s 250 ml vode od kuhanja hobotnice. Kad potrošite vodu od kuhanja hobotnice nastavite podlijevati s vodom.

Dodajte slanutak, popaprite te nastavite kuhati 15 minuta.

Servirajte posuto peršinom.

