

Pečena hobotnica s krumpirima



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

1,2 -1,5 kg hobotnice
1 kg krumpira
1 dl K Plus maslinovog ulja
3 češnja češnjaka
nekoliko grančica peršina
sol
papar



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 200°C. Hobotnicu operite, odstranite joj kljun i oči i dobro posušite. Oguljeni krumpir srednje veličine narežite na polovice i posušite. U širem plehu za pečenje savite krumpir u jednom sloju, lagano ga posolite (hobotnica će ispustiti dio slane vode), prelijte polovicom maslinovog ulja i lagano promiješajte tako da je sav krumpir nauljen. Na krumpire položite hobotnicu, sasvim lagano posolite i popaprite i prelijte drugom polovicom ulja. Pecite 1,5 sat, dok hobotnica nije mekana kada je probodete vilicom, a krumpir zlatne boje. Na polovici pečenja preokrenite hobotnicu i promiješajte krumpire. Ako vam se učini da je na polovici pečenja hobotnica pustila previše tekućine, odlijte dio.

Sitno nasjeckajte češnjak i peršin i pospite po gotovom jelu.