**Autor**Luka Andrišić
ShareTweetSaveEmail
1

Hobotnica ili Kraken - čudovište iz nordijske mitologije namirnica je od koje mnogi zaziru budući se oko nje kroz godine stvorio niz mitova i predrasuda, nekada smatrana jelom siromašnih danas spada u sam vrh gastronomske ponude. Osobno, ovo „čudovište“ smatram krajnje inspirativnom namirnicom koja se uz malo truda može uspješno pripitomiti na vašem tanjuru te u kombinaciji s osvježavajućom emulzijom od ljetnog povrća i Zvijezda majoneze postati rado viđen gost obiteljskih slavlja i gozbi.

2

Dodatni pribor:
• Fino cijedilo
• Blender
• Ručna mutilica

3

Rajčice, papriku, bijeli dio mladog luka i češnjak 5-10 min tostirati na suho na srednje jakoj vatri na tavi te odmoriti u poklopljenoj posudi. Sve povrće zajedno sa svježim krastavcem, listom peršina, celera rebraša, kopra i zelenim dijelom mladog luka narezati na krupnije komade te zajedno sa sokom od pola limuna, solju, paprom i decilitrom maslinovog ulja usitniti u blenderu. Dobivenu gustu tekuću smjesu procijediti (pomognite si drvenom kuhačom za brže cijeđenje) te zatim energično pomiješati s majonezom pomoću ručne mutilice kako bi dobili finu emulziju sa sitnim kapljicama Zvijezda majoneze koja dodaje novu dimenziju okusa. Ako želite finiju teksturu sve još jednom procijedite kroz cijedilo.

4

Hobotnicu odledite u slanoj vodi. Kuhajte ju naizmjenično u četiri ciklusa od po deset minuta u uzavreloj slanoj vodi koju ste aromatizirali listovima lovora i paprom u zrnu na način da je svakih deset minuta vadite i odmarate po nekoliko minuta na sobnoj temperaturi. Ovo je tehnika koju često koriste i profesionalni kuhari, a kojom se dobije kuhana hobotnica idealne

teksture. U ohlađenoj vodi od kuhanja rukama uklonite višak kože s krakova budući da većini ljudi smeta taj želatinasti ovoj.

5

Krumpir s ljuskom kuhajte 15 - 20 min u slanoj vodi. U blenderu napravite kremu od: pola mladog češnjaka, sok od pola limuna, pola decilitra maslinovog ulja, lista peršina, soli i papra te pomiješajte s ocijeđenim i napola ohlađenim krumpirom.

6

Poslužite u dubokom tanjuru sa začinjenim krumpirom te narezanim krakovima hobotnice koje dekorirate sitno sjeckanom stabljikom celera za dodatnu svježinu i hrskavost te sve lagano zalijete emulzijom povrća i Zvijezda majoneze. Ova emulzija svojom svježinom neodoljivo podsjeća na okuse gazpacha (španjolske juhe koja se također poslužuje hladna) i koja u kombinaciji s kuhanom hobotnicom nudi idealno jelo za predstojeću sezonu budući svakom svojom žlicom priziva okuse i mirise vrućeg ljeta.

Kraken na žlicu







1 kg smrznutih krakova hobotnice
0,60 kg mladog krumpira
0,40 kg zrele rajčice
0,15 kg zelene grill paprike
2 kom. mladog luka

0,50 kom. vezica lista peršina
0,50 kom. vezica kopra
1 kom. mladi češnjak
4 kom. češnja češnjaka
1 kom. limun
1 kom. krastavac
2 kom. stabiljke celera rebraša
4 kom. list lovora
15 kom. zrna papra
150 ml ekstra djevičanskog Zvijezda maslinovog ulja
2 jušna žlica Zvijezda majoneze



NAMIRNICE

1 kg smrznutih krakova hobotnice
0,60 kg mladog krumpira
0,40 kg zrele rajčice
0,15 kg zelene grill paprike
2 kom. mladog luka
0,50 kom. vezica lista peršina
0,50 kom. vezica kopra
1 kom. mladi češnjak
4 kom. češnja češnjaka
1 kom. limun
1 kom. krastavac
2 kom. stabiljke celera rebraša
4 kom. list lovora
15 kom. zrna papra
150 ml ekstra djevičanskog Zvijezda maslinovog ulja
2 jušna žlica Zvijezda majoneze

Način pripreme

1

Hobotnica ili Kraken - čudovište iz nordijske mitologije namirnica je od koje mnogi zaziru budući se oko nje kroz godine stvorio niz mitova i predrasuda, nekada smatrana jelom siromašnih danas spada u sam vrh gastronomske ponude. Osobno, ovo „čudovište“ smatram krajnje inspirativnom namirnicom koja se uz malo truda može uspješno pripitomiti na vašem tanjuru te u kombinaciji s osvježavajućom emulzijom od ljetnog povrća i Zvijezda majoneze postati rado viđen gost obiteljskih slavlja i gozbi.

2

Dodatni pribor:
• Fino cijedilo
• Blender
• Ručna mutilica

3

Rajčice, papriku, bijeli dio mladog luka i češnjak 5-10 min tostirati na suho na srednje jakoj vatri na tavi te odmoriti u poklopljenoj posudi. Sve povrće zajedno sa svježim krastavcem, listom peršina, celera rebraša, kopra i zelenim dijelom mladog luka narezati na krupnije komade te zajedno sa sokom od pola limuna, solju, paprom i decilitrom maslinovog ulja usitniti u blenderu. Dobivenu gustu tekuću smjesu procijediti (pomognite si drvenom kuhačom za brže cijeđenje) te zatim energično pomiješati s majonezom pomoću ručne mutilice kako bi dobili finu emulziju sa sitnim kapljicama Zvijezda majoneze koja dodaje novu dimenziju okusa. Ako želite finiju teksturu sve još jednom procijedite kroz cijedilo.

4

Hobotnicu odledite u slanoj vodi. Kuhajte ju naizmjenično u četiri ciklusa od po deset minuta u uzavreloj slanoj vodi koju ste aromatizirali listovima lovora i paprom u zrnu na način da je svakih deset minuta vadite i odmarate po nekoliko minuta na sobnoj temperaturi. Ovo je tehnika koju često koriste i profesionalni kuhari, a kojom se dobije kuhana hobotnica idealne teksture. U ohlađenoj vodi od kuhanja rukama uklonite višak kože s krakova budući da većini ljudi smeta taj želatinasti ovoj.

5

Krumpir s ljuskom kuhajte 15 - 20 min u slanoj vodi. U blenderu napravite kremu od: pola mladog češnjaka, sok od pola limuna, pola decilitra maslinovog ulja, lista peršina, soli i papra te pomiješajte s ocijeđenim i napola ohlađenim krumpirom.

6

Poslužite u dubokom tanjuru sa začinjenim krumpirom te narezanim krakovima hobotnice koje dekorirate sitno sjeckanom stabljikom celera za dodatnu svježinu i hrskavost te sve lagano zalijete emulzijom povrća i Zvijezda majoneze. Ova emulzija svojom svježinom neodoljivo podsjeća na okuse gazpacha (španjolske juhe koja se također poslužuje hladna) i koja u kombinaciji s kuhanom hobotnicom nudi idealno jelo za predstojeću sezonu budući svakom svojom žlicom priziva okuse i mirise vrućeg ljeta.







Kraken na žlicu
NAMIRNICENačin pripreme