

Brodet od hobotnice

Brodet

1 hobotnica
10 kozica
4 lovorova lista
so
1 veza mladog crnog luka
1 veza mladog belog luka
2 glavice crvenog luka
4 čena belog luka
1 kašika suvog začina
 $\frac{1}{2}$ kašičice suvog ruzmarina
 $\frac{1}{2}$ kašičice suvog bosiljka
 $\frac{1}{2}$ kašičice belog bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice crnog bibera
2 kašike koncentrata paradajza
1 dl belog vina
 $\frac{1}{2}$ veze sitno seckanog peršuna
5-6 listova sveže nane
1 kašičica šećera
1 kašičica slatke mlevene paprike
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
1 ceo limun isečen na kolutove
ulje

Palenta

1 l vode
300 g palente
 $\frac{1}{2}$ veze peršuna
10-ak listova sveže nane
4 čena belog luka
1 kašika suvog začina
30 g margarina sa maslacem
 $\frac{1}{2}$ dl maslinovog ulja

Način pripreme

1. Hobotnicu kuvati u vodi sa malo soli, lovorom (2 lista) i malo ulja, oko 50 minuta. Ostaviti da se ohladi. Sačuvati vodu u kojoj se kuvala hobotnica.
2. U plićoj šerpi zagrejati ulje. U ulju propržiti sitno seckani crveni luk, na kolutive isečen mladi luk i sitno seckani beli luk dok ne omekša.
3. Hobotnicu iseći na manje komade (izvaditi zub) i staviti u šerpu sa omekšalim lukom. Sve dobro promešati i nastaviti dinstanje na tihoj vatri. Dodati suvi začin, bosiljak, lovor (2 lista) ruzmarin, koncentrat paradajza,

slatku mlevenu papriku, sitno seckan peršun, nanu, šećer i naliti vodom u kojoj je kuvana hobotnica. Na kraju dodati gambore, sok od limuna i belo vino. Ostaviti da se krčka 10 minuta, odnosno da ispari višak tečnosti. Pred kraj dodati nekoliko kolutova limuna.

4. U ključalu vodu staviti začine, skloniti sa vatre i dodati ulje i margarin. Uz mešanje dodavati palentu i kuvati dok se ne zgusne do željene konzistencije. Izliti u posudu za serviranje da se malo ohladi.