



# 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.

