

Polpete od hobotnice

Autor: Iva



Polpete od hobotnice s divljim porilukom

Sastojci

1 kg kuhane hobotnice
2 kg divljeg poriluka
500 g krumpira
2 dl ulja za prženje
3 režnja češnjaka
50 g brašna
100 g krušnih mrvica
1 svežanj peršina
sol i papar
3 dl vode
100 g brašna
1 jaje

Način pripreme

Hobotnicu očistiti, izvaditi nečistoće i utrobu, istisnuti kljun, malo je potući i staviti kuhati u hladnu vodu.

Posoliti, dodati list lovora i list peršina.

Kuhati dok ne omekša, izvaditi je, ocijediti i sitno isjeckati ili samljeti.

Napravimo panadu tako da hladnu vodu izmiješamo s brašnom, zatim stavimo kuhati na umjerenu vatru i kuhamo dok ne dobijemo gustu kašu.

Kad se kaša malo ohladi, dodamo jaje, kosanu hobotnicu, začine, sol, papar, maslinovo ulje i malo krušnih mrvica te sve zajedno dobro izmiješamo.

Od dobivene smjese oblikujemo okrugle odreske koje uvaljamo u brašno, jaja i krušne mrvice (na bečki način).

Pržimo ih u plitkom, vrućem ulju tako da porumene s jedne i druge strane.

Poriluk očistimo i narežemo na kolutiće.

Krumpir očistimo i narežemo na kocke te stavimo kuhati u slanu vodu zajedno s porilukom.

Kuhano ocijedimo te propirjamo na domaćem maslinovom ulju.

Ostale napomene

Po potrebi posolimo i popaprimo.

Vrijeme pripreme	1 sat.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	