ARHIVA

„Falši“ gulaš od hobotnice

Autor: croatis.ch **Datum:** 21. svibnja 2023.

Neka se gastronomska mišljenja razlikuju kada je u pitanju spremanje hobotnice. Svatko tko može podnijeti pogled na svoj tanjur s lignjinim kolutićima (lignje, sepija) pečenima u ulju, obično kapitulira pred velikim vakuumskim pipcima na dugim krakovima hobotnice. Poznavatelji, pak, više vole hobotnicu jer je boljeg okusa.

Stariji čitatelji mogu se sjetiti svoje mladosti, kako stoje na prednjem dijelu čamca s Posejdonovim trozubom i zahrđalim harpunom u ruci, u noćima bez vjetra i mjeseca, i nabijanja na kolac hobotnice privučene svjetlom plinske lampe. I poslije, dok si je ubacivao u kantu, morao si paziti da te ne ugrize crni kljun ovog glavonošca. Danas ih na Jadranu jedva da ima, otkupljene hobotnice dolaze iz uzgoja. Morski znanstvenici i etolozi vole držati ta inteligentna i naizgled društvena bića kao kućne ljubimce u akvariju.

Priprema hobotnice uvelike je pojednostavljena otkad se hrana može zamrzavati. Dok vam je prije na pamet padala klišejska slika premlaćivanja obješene hobotnice drvenom palicom, sve što danas trebate učiniti je gurnuti hobotnicu iz zamrzivača u hladnjak da se polako odmrzne. Prethodnim smrzavanjem se uvelike skraćuje vrijeme kuhanja, a još više ako hobotnicu kuhate u ekspres loncu (s malo bijelog vina).

Jedno je, međutim, ostalo isto: kuhanjem svaka hobotnica gubi osjetan dio volumena i težine. Zbog toga trebate kupiti dvostruku količinu od one koju želite imati gotovu u tavi.

“Gulaš od hobotnice” spada u specijalitet s područja Splita. Kako mi to volimo kazati, “falši” gulaš od hobotnice spada u specijalitete srednje Dalmacije, točnije, baš ovaj recept smo dobili od profesionalne kuharice s otoka Prvića, iz Šepurine, u blizini Šibenika. No, recept smo prilagodili stvarnosti švicarske kuhinje. Ako je moguće, tražite od prodavača ribe (Migros i Coop) veliku hobotnicu. One se rijetko izlažu s drugom ribom, a u zamrzivaču ćete naći tri ili četiri male u paketu, ako ih uopće bude.

> *Dok u širokoj tavi na maslinovom ulju lagano pržite puno sitno nasjeckanog luka s nekoliko protisnutih režnjeva češnjaka do žute i prozirne boje, na sličan način kao goveđi gulaš, uključujući i lovorov list, hobotnicu na dasci izrežite na komade veličine klasičnog mesa za gulaš. Ti se komadi zatim kuhaju na pari u ekspres loncu 10 do 15 minuta s odgovarajućom porcijom bijelog vina. U trećem loncu kuhajte krumpir narezan na četvrtine, također samo 10 minuta, tako da još bude polutvrd (testirajte vilicom).*

Izvor: https://croatis.ch/falsi-gulas-od-hobotnice/ © 2026 Croatis.ch