

## ŠKOJARSKI GULAŠ

- 1 kg hobotnice
- 2 dcl maslinova ulja
- ½ kg krompira

Ja sam pomiješala muzgavce i hobotnicu, nisam našla dovoljno same hobotnice. Hobotnicu očistite i nasijecite na komade. Stavite ih u teču, ulijte na kg hobotnice 2 dlc maslinova ulja i posolite sa malo krupne morske soli (ne previše). To kuhajte na laganoj vatri, podušeno (poklopljeno) otprilike sat vremena. Vode vam ne treba dolijevat jer će hoba pustiti svoj toč. Kad vidite da je ona skoro gotova ubacite nasjeckane krompire, kuhajte još pola sata i gotovo.

