

Hobotnica pod pekom

Na ognjištima naših predaka često se širio miris jela pod čripnjom (pekom).

U jednostavnoj zemljanoj ili gusenoj posudi posložio se oguljeni krumpir, korjenasto sezonsko povrće koje se našlo u vrtu a na vrh svježe ulovljena hobotnica. Začinjeno solju, maslinovim uljem i domaćim vinom, čripnja (peka) se prekrila poklopcem i sa svih strana zagrnula usijanim žarom.

Želite li kušati to tradicionalno jelo pripremljeno po starinskoj recepturi i isprobati mekušce na nov način, pripremiti ćemo za Vas jelo u kojem se prožimaju sljubljene okusi mora i vina, svježeg povrća i mediteranskih začina uz nezaboravan miris starinskih ognjišta.



U slast!